

**PREGÃO ELETRÔNICO N° 002/2023**  
**PROCESSO 0175/2023**

**PREÂMBULO**

A **Fundação da Área de Saúde de Campinas – FASCAMP** torna público para conhecimento dos interessados que se encontra aberto o processo de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N° 002/2023**, com julgamento por **menor preço global**, objetivando a **Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno**, para atender as necessidades do Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns - HRP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, o qual será regido pelo Regulamento de Compras e Contratos.

A sessão pública deste Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), mediante as condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases.

O período de recebimento das propostas será do dia 15/02/2023 às 08hs30min até dia 28/02/2023 às 10hs00min.

A abertura e avaliação das propostas será no dia 28/02/2023 às 10hs01min.

A sessão de disputa de preços será dia 28/02/2023 a partir das 10hs01min, após a avaliação das propostas pelo(a) Pregoeiro(a).

Constituem partes integrantes deste Edital, os anexos:

**Anexo I** - Termo de Referência;

**Anexo II** – Modelo de proposta de preços;

**Anexo III** – Planilha de Custos e Formação de Preços;

**Anexo IV** – Check List de Fiscalização.

**Anexo V** – Modelo de procuração;

**Anexo VI** – Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

**Anexo VII** – Declaração de regularidade do artigo 7º, XXXIII da Constituição Federal;

**Anexo VIII** – Declaração de inexistência de fato impeditivo;

**Anexo IX** – Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

**Anexo X** – Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

**Anexo XI** – Atestado de Visita Técnica;

**Anexo XII** – Minuta de Contrato;

## **1 DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES**

- 1.1. O presente Edital e seus anexos estão disponíveis gratuitamente para retirada nos sítios eletrônicos [www.fascamp.org.br](http://www.fascamp.org.br) ou [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), no endereço Rua Vital Brasil, n° 200, 2° andar, Cidade Universitária, Campinas/SP, ou ainda, poderá ser solicitado pelo e-mail [compras@fascamp.org.br](mailto:compras@fascamp.org.br).
- 1.2. Se por qualquer motivo não houver expediente na FASCAMP no dia agendado para abertura da sessão pública, esta ficará automaticamente transferida para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo horário, independente de comunicação.
- 1.3. A participação na licitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o Edital importa em total e irrestrito conhecimento e aceitação das condições estatuidas, ou seja, de que os elementos são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, posterior reclamação.
- 1.4. Os Anexos são partes integrantes deste Edital, como se transcrito estivesse.
- 1.5. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

- 1.6. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias. A utilização do sistema de pregão eletrônico da Bolsa Brasileira de Mercadorias está consubstanciada nos §§ 2º e 3º do Artigo 2º da Lei 10.520 de 17 de julho de 2002.
- 1.7. O sistema de pregão eletrônico da Bolsa Brasileira de Mercadorias é certificado digitalmente por autoridade certificadora credenciada no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP Brasil.
- 1.8. Os trabalhos serão conduzidos por pregoeiro indicado pela Secretária Executiva da FASCAMP, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações públicas” constante na página da Internet da Bolsa Brasileira de Mercadorias [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br)
- 1.9. A taxa de utilização de Sistema constitui receita exclusiva da Bolsa para ressarcimento dos custos de desenvolvimento, atualização e manutenção do Sistema e não representa emolumentos ou taxa pelo prestação de serviços, nos termos do artigo 5º, inciso III, da Lei nº. 10.520/2002.
- 1.10. O presente Edital se submete integralmente ao disposto nos artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, atendendo o direito de prioridade para a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte para efeito do desempate quando verificado ao final da disputa de preços.
- 1.11. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;
- 1.12. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida pelos telefones: São Paulo-SP (11) 3113-1900, Curitiba-PR (41) 3320-7800, Porto Alegre-RS (51) 3216-3700 e Uberlândia-MG (34) 3212-1433.

## 2. DO CREDENCIAMENTO

- 2.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.
- 2.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).
- 2.3. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

## 3. DO OBJETO

- 3.1. Constitui objeto deste edital e seus anexos o **Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno**, para atender as necessidades do Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns – HRP.
- 3.2. As especificações detalhadas do objeto estão dispostas no Anexo I – Termo de Referência.

## 4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Somente poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que atenderem todas as condições constantes neste Edital e seus Anexos, e estejam credenciados junto ao site da Bolsa Brasileira de Mercadorias, [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

- 4.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à Bolsa Brasileira de Mercadorias, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
- 4.1.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a FASCAMP responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.2. Não poderão participar deste Pregão Eletrônico, as empresas que se enquadrarem nos casos que seguem:
- a) Em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.
  - b) Declaradas inidôneas.
  - c) Empresas que estejam reunidas em consórcio sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

## **5 DA PROPOSTA DE PREÇOS**

- 5.1. A licitante deverá registrar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico de compras da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no sítio [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), até o dia e horário designado neste Edital de Licitação, marcados para abertura da sessão, quando então será encerrada automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 5.1.1. O envio da proposta vinculará o seu autor a todas as condições e obrigações inerentes ao certame.
- 5.2. A proposta deverá conter a inclusão de todos os tributos, fretes, tarifas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, e demais despesas decorrentes da execução do objeto, em moeda corrente nacional, com no máximo, 02 (duas) casas decimais.
- 5.3. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data estabelecida para a realização da sessão pública do pregão.
- 5.4. A apresentação de proposta implica pleno conhecimento e aceitação das condições estipuladas neste Edital e seus Anexos.
- 5.5. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
- 5.6. Na hipótese do licitante ser microempresa ou empresa de pequeno porte será necessária a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica, sob pena do licitante enquadrado nessa situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 5.7. Para cadastro de proposta, a licitante deverá realizar o upload dos documentos de habilitação, em campo específico da plataforma.

## **6 DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO**

- 6.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).
- 6.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 6.3. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.

- 6.4. Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão, sob efeito de **desclassificação**.
- 6.5. O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **menor preço global**.
- 6.6. O Pregoeiro classificará as propostas, para participar da etapa de lances, e desclassificará, motivadamente, aquelas que estiverem em desacordo com o Edital e seus anexos.
- 6.7. Serão desclassificadas as propostas que:
- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no edital e seus anexos;
  - b) que apresentem valores manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos sejam coerentes com os possíveis em condições de mercado.
  - c) com valores simbólicos, irrisórios ou de valor incompatíveis com os preços de mercado;
  - d) com valores incompatíveis com o critério de julgamento;
  - e) qualquer elemento que possa identificar o licitante.
- 6.8. Serão divulgadas as propostas de preços recebidas, que o sistema publicará sem a divulgação de autoria.
- 6.9. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.
- 6.10. Iniciada a fase de lances, os representantes das licitantes classificadas deverão estar conectados ao Sistema Eletrônico. A cada lance ofertado, a licitante será imediatamente informada do seu recebimento, do respectivo horário de registro e do valor nele consignado.
- 6.11. O valor da redução mínima a ser observada será de R\$ 10.000,00.
- 6.11.1. Serão admitidos lances cujos valores forem inferiores ao de menor valor registrado no sistema, ou inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles, conforme estabelecido neste subitem.
- 6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 6.13. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
- 6.14. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, o Pregoeiro poderá excluir, a seu critério e motivadamente, lance cujo valor seja considerado inexequível.
- 6.16. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.17. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).
- 6.18. Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao Pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.

- 6.19. A etapa de lances da sessão pública será por prorrogação automática, a qual correrá pelo tempo de 10 (dez) minutos. O sistema informará “**Dou-lhe uma**” quando faltar 02m00s (dois minutos para o término da etapa de lances (sessão pública), “**Dou-lhe duas**” quando faltar 01m00s (um minuto) e “**Dou-lhe três – Fechado**” quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do “Dou-lhe uma” e, assim, sucessivamente.
- 6.20. Após a fase de lances, em atendimento ao disposto no artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06, que assegura preferência de contratação como critério de desempate técnico, caso a proposta mais bem classificada não tenha sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor preço, proceder-se-á da seguinte forma:
- 6.20.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, que se iniciará após a fase de lances, apresentar uma última oferta, necessariamente inferior àquela apresentada pela primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;
- 6.20.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma determinada anteriormente, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese de microempresas e empresas de pequeno porte, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 6.20.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.21. Na hipótese da não contratação nos termos do subitem 7.12, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 6.22. Após o encerramento da etapa de lances e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtida uma melhor proposta.
- 6.23. Caso não seja apresentado lance, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante detentora do menor preço ofertado.
- 6.24. A negociação será realizada por meio do Sistema Eletrônico, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.
- 6.25. Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, quando houver, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado, decidindo motivadamente a respeito.
- 6.26. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 6.27. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o valor estimado para a contratação.
- 6.28. Havendo dúvida sobre a exequibilidade de uma ou mais propostas, poderá o Pregoeiro, a seu exclusivo critério, fixar prazo não inferior a 24 (vinte e quatro) horas para que a licitante comprove a viabilidade de sua proposta. O não atendimento das condições ou do prazo assinalados implicará na desclassificação da respectiva proposta;

## 7. DA HABILITAÇÃO

- 7.1. Considerada aceitável a melhor oferta, o Pregoeiro passará à etapa de habilitação.
- 7.2. A licitante deverá realizar o upload dos documentos de habilitação, na plataforma [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), até a data de encerramento para envio de documentos e proposta, definida no preâmbulo do edital, exceto os Anexos IV e V.
- 7.3. Após encerrada a etapa de lances e negociação, o pregoeiro solicitará a licitante autora da melhor proposta, o envio modelo dos Anexos IV e V atualizados, através do e-mail [compras@fascamp.org.br](mailto:compras@fascamp.org.br), no prazo de 30 (trinta) minutos.
- 7.4. A falta de quaisquer documentos de habilitação e/ou o descumprimento do item 7.3, ensejará em **desclassificação/inabilitação**.

### 7.4.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Cédula de Identidade;
- b) Registro comercial, o caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, também, documento de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- f) Licenciamento sanitário emitido pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, válido.

### 7.4.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) No mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica operacional expedido em nome da licitante, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, excetuando-se à Fundação da Área de Saúde de Campinas – FASCAMP, e que **comprove a execução de serviço de características técnicas similares às do objeto da presente**.
- b) Certificado de Regularidade da Empresa no Conselho Profissional competente, dentro do prazo de validade (original ou cópia autenticada) em nome do licitante.
- c) Comprovação da licitante possuir profissional com formação superior, legalmente habilitado e devidamente inscrito no respectivo conselho, que será responsável técnico pelo serviço. A comprovação deverá ser feita mediante os seguintes documentos:
- Carteira de trabalho (cópia autenticada) e ficha (ou folha de livro) de registro de empregados (cópia autenticada), ou;
  - Contrato social (cópia autenticada), ou;
  - Contrato particular firmado com a licitante ou;
  - Na hipótese de o responsável técnico pelo objeto em contratação ser o mesmo que constar no registro do órgão de fiscalização profissional, fica dispensada a apresentação do comprovante solicitado neste subitem;
  - A substituição do responsável técnico está condicionada ao atendimento dos mesmos requisitos exigidos para o responsável técnico substituído.

**7.4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da justiça estadual da sede da participante.
- b) Para as empresas em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentado plano de recuperação homologado pelo juízo competente.
- c) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante. A boa situação financeira da licitante será avaliada da seguinte forma:

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

LG=  $\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$

SG=  $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$

LC=  $\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

**7.4.4. FISCAL E TRABALHISTA**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do contrato;
- c) Prova de regularidade da participante perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do interessado, ou outra equivalente, na forma da lei.
- d) Prova de regularidade da participante relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- e) Prova de regularidade da participante perante a Justiça do Trabalho (CNDT);
- f) Declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal ou procurador da empresa participante, de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, em cumprimento do disposto no art.7º, XXXIII, da Constituição Federal, e conforme disposto no art. 46, inciso V do Regulamento de Compras e Contratos da FASCAMP, de acordo com o modelo do Anexo VIII– Declaração de Regularidade ao Artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

**7.4.5. DEMAIS DOCUMENTOS**

- a) Proposta Comercial, conforme modelo dos Anexos IV e V.
- b) Declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal, indicando o procurador para o certame, conforme modelo do Anexo VI – Modelo de Procuração.
- c) Declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal ou procurador da empresa participante, assegurando a inexistência de fatos impeditivos a sua habilitação, conforme modelo do Anexo VII – Declaração de pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação.

- d) Declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal ou procurador da empresa participante, assegurando a inexistência de fatos impeditivos a sua habilitação, conforme modelo do Anexo IX – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo deste Edital.
  - e) Para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal ou procurador da empresa participante, assegurando sua condição, conforme modelo do Anexo X – Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.
  - f) Declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal ou procurador da empresa participante, assegurando a elaboração independente de proposta, conforme modelo do Anexo XI – Declaração de Elaboração Independente de Proposta.
- 7.5. Todos os documentos que comprovem a regularidade fiscal, assim como todos os que comportarem prazo de validade, deverão ser apresentados com validade até a data prevista para a realização da sessão pública.
- 7.6. Os documentos sem a expressa data de validade deverão ter sido expedidos, no máximo, 06 (seis) meses de antecedência à data estabelecida para a sessão pública.
- 7.7. Os documentos elaborados e emitidos pela licitante, quando assinados por procurador, deverão estar acompanhados do competente instrumento de procuração.
- 7.8. Se a licitante for a matriz todos os documentos relativos à sua habilitação deverão estar em seu nome, e se for a filial todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto os que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 7.9. Para aferir o exato cumprimento das obrigações estabelecidas neste edital, o Pregoeiro poderá realizar todas as diligências que entender necessárias.
- 7.10. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da FASCAMP, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas de débito ou positivas com efeito de certidão negativa, cujo início corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora do certame.
- 7.10.1. A não regularização da documentação, no prazo estabelecido no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 15, sendo facultado à FASCAMP convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato ou revogar o certame.
- 7.11. A licitante que apresentar documentação de habilitação em desacordo com este Edital será inabilitada.
- 7.12. Se a detentora da melhor proposta não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a documentação das autoras das ofertas subsequentes, obedecida a ordem de classificação, até a apuração daquela que cumprir todos os requisitos, ocasião em que o pregoeiro poderá negociar para que seja obtido melhor preço.
- 7.13. Verificado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidas no edital, a licitante será declarada vencedora do certame, com divulgação do resultado por meio de mensagem lançada no Sistema.
- 7.14. No prazo de 5 (cinco) dias úteis após o encerramento da Sessão Pública a licitante vencedora deverá entregar à FASCAMP:
- a) a documentação indicada nos subitens 7.4.1, 7.4.2, 7.4.3, 7.4.4 e 7.4.5, em sua versão original ou por cópia autenticada ou simples, juntamente com o original para cotejo.
  - b) proposta, conforme modelo contido nos Anexos IV e V, com os valores atualizados de acordo com a respectiva oferta vencedora, devidamente assinada.



- 8.15. Os documentos deverão ser enviados para o seguinte endereço:

**À Fundação da Área de Saúde de Campinas – FASCAMP  
À Comissão De Licitação – Departamento de Compras e  
Contratações**

**Pregão Eletrônico nº 002/2023  
Proposta de Preços e Documentos de Habilitação**

Razão Social da empresa participante  
CNPJ da empresa participante

## **8. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

- 8.1. Após o regular decurso da fase recursal, o processo será submetido à autoridade competente para analisar quanto à regularidade do processo licitatório, podendo homologá-lo e consequente adjudicar o objeto licitado ao licitante vencedor.
- 8.2. Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação e homologação do objeto ao licitante declarado vencedor.

## **9. DO DIREITO DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS**

- 9.1. Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), dentro do prazo de 30 (trinta) minutos.
- 9.2. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), opção RECURSO.
- 9.3. Dos atos da Administração, praticados no curso desta licitação, serão admitidos os seguintes recursos:
- 9.3.1. Recurso à autoridade competente, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação do ato, ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:
- a) habilitação ou inabilitação da licitante;
  - b) julgamento das propostas;
  - c) anulação ou revogação da licitação;
  - d) indeferimento do pedido de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
  - e) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.
- 9.4. Os recursos previstos nas alíneas “a” e “b” referentes à habilitação ou inabilitação do licitante e julgamento das propostas de preços, terão efeito suspensivo, não o tendo os demais casos.
- 9.5. Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias úteis.
- 9.6. Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado.
- 9.7. A Comissão de Licitação poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir à autoridade competente, devidamente informados.

9.8. A decisão pela autoridade competente deverá ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contando do recebimento do recurso.

## **10. DA IMPUGNAÇÃO**

10.1. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o instrumento convocatório, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a FASCAMP julgar e responder a impugnação, em até 2 (dois) dias úteis.

10.2. Decairá do direito de impugnar os termos do instrumento convocatório perante a FASCAMP, o interessado que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder a data do certame, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

10.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

10.4. A critério da FASCAMP, este Pregão Eletrônico poderá:

10.4.1. Ser anulado se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado; ou

10.4.2. Ser revogado, a juízo da FASCAMP, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente, por conveniência exclusiva da Administração;

10.5. Será observado, ainda, quanto ao procedimento deste Pregão Eletrônico, o seguinte:

10.5.1. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

10.5.2. A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado o disposto no subitem anterior;

10.5.3. No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurada o contraditório e a ampla defesa.

## **11. DA CONTRATAÇÃO**

11.1. Depois de homologado o resultado deste Pregão, o instrumento contratual será lavrado nos termos da minuta que compõe o Anexo XIII.

11.1.1. A Adjudicatária deverá assinar, preferencialmente de forma eletrônica, e devolver o instrumento de contrato no prazo de 5 (cinco) dias contados da data de sua convocação, cujo prazo poderá ser prorrogado uma única vez por igual período a critério da FASCAMP.

11.2. O Anexo I deste Edital e a proposta da adjudicatária serão partes integrantes do Contrato.

11.3. A empresa participante vencedora deverá manter as condições de habilitação exigidas neste Edital durante o período do contrato.

11.4. É facultado à FASCAMP, quando a adjudicatária não comprovar as condições de habilitação ou se recusar a assinar o contrato nas condições estabelecidas:

11.4.1. Aplicar-lhe as penalidades previstas nos subitens do subitem 14;

11.4.2. Convocar outra participante, obedecida a ordem de classificação, após realizada negociação do preço, aceitabilidade da proposta e comprovação dos requisitos de habilitação;

11.4.3. Cancelar o procedimento.

11.5. A Contratada fica obrigada, nas mesmas condições originárias da contratação, a aceitar os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

**12. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO**

- 12.1. A entrega e o recebimento dos serviços serão realizados nos termos estabelecidos no instrumento contratual.

**13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 13.1. O pagamento será efetuado na forma estabelecida no Instrumento Contratual.
- 13.2. Na hipótese de irregularidades no objeto, no todo ou em parte, a contagem do prazo para pagamento iniciar-se-á a partir da data do seu saneamento.
- 13.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária

**14. DAS PENALIDADES**

- 14.1. Caso a empresa participante não mantenha a proposta, apresente-a sem seriedade, falhe ou fraude à execução do contrato, comporte-se de modo inidôneo, faça declaração falsa ou cometa fraude fiscal, bem como na hipótese de recusa em receber ou assinar o instrumento contratual, sem justo motivo, ou deixar de comprovar as condições para assinatura de contrato ou instrumento equivalente, será punida com as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor total da sua proposta;
- c) suspensão dos direitos de participar dos procedimentos para contratação e de contratar com a FASCAMP pelo prazo de 02 (anos).

- 14.2. Sem prejuízo da aplicação do disposto no art. 68 do Regulamento de Compras e Contratações, a contratada está sujeita às seguintes multas, em relação aos prazos fixados em instrumento contratual, cujo cálculo tomará por base o valor total da contratação:

- a) atraso até 30 (trinta) dias: multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) ao dia;
- b) atraso superior a 30 (trinta) dias: multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia;
- c) os atrasos superiores a 45 (quarenta e cinco) dias serão considerados como inexecução parcial ou total do objeto contratual, hipótese em que a multa prevista nesta cláusula será substituída pelo disposto no artigo 76 do Regulamento de Compras e Contratações, incisos III e IV.

- 14.3. Pelo não cumprimento das cláusulas contratuais, a Contratada estará sujeita às seguintes penalidades, sem prejuízo do registro da ocorrência no cadastro de fornecedores da FASCAMP:

- a) advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade;
- b) multa equivalente a 2,5% (dois vírgula cinco por cento) sobre o valor da contratação, por cláusula contratual descumprida;
- c) multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, pela inexecução parcial do contrato;
- d) multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação, pela inexecução total do contrato;
- e) suspensão dos direitos de participar dos procedimentos para contratação e de contratar com a FASCAMP pelo prazo de 02 (anos).

- 14.4. A aplicação, das penalidades capituladas acima, são independentes e cumulativas, sem prejuízo das perdas e danos.

14.5. As importâncias relativas às multas serão descontadas de qualquer pagamento a que tiver direito a Contratada junto à FASCAMP.

14.6. A aplicação da penalidade será formalizada por despacho do Diretor Geral da FASCAMP, assegurada defesa prévia, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação para tanto.

## **15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. As normas disciplinadoras deste Edital serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as empresas participantes e desde que não comprometam a finalidade e a segurança da contratação.

15.2. Os casos omissos da presente licitação serão solucionados pelo Pregoeiro.

15.3. Este Pregão Eletrônico e os atos dele resultantes serão regidos pelos princípios básicos da Administração Pública pelos Regulamentos vigentes, especialmente pelo Regulamento de Compras e Contratações da FASCAMP bem como pelas condições do presente ato convocatório.

15.4. A autoridade competente poderá anular este Pregão Eletrônico por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

15.4.1. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

15.5. Qualquer modificação no presente Edital será divulgada nos sites [www.fascamp.org.br](http://www.fascamp.org.br) e [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br) reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da Proposta.

15.6. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, iniciando e vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normais.

15.8. Até a data fixada para a abertura da Sessão Pública, qualquer pessoa poderá, em relação ao ato convocatório:

15.8.1. Solicitar esclarecimentos, no prazo de até 3 (três) dias úteis anteriores a data da abertura;

15.8.2. Impugná-lo, em até 03 (três) dias úteis anteriores a data da sessão pública especificada no Preâmbulo, até às 16 (dezesesseis) horas do horário oficial de Brasília-DF.

15.8.3. A impugnação deverá ser informada através do sítio eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br), em local reservado para solicitações de esclarecimentos, e a documentação deverá ser protocolada no departamento de compras e contratações da FASCAMP e/ou enviada ao e-mail [compras@fascamp.org.br](mailto:compras@fascamp.org.br).

15.9. Os pedidos de esclarecimento serão dirigidos ao Pregoeiro, exclusivamente através do sítio eletrônico [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

**Campinas, 15 de fevereiro de 2023**

**Márcia Zaneti**  
**Pregoeira**  
**(original assinado)**

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno, para atender as necessidades do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns – HRP.

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno, para atender as necessidades do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns – HRP.
- 1.2. Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinente, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo de Referência e padronização dos serviços de nutrição com dietas normais e modificadas, para pacientes adultos e infantis, acompanhantes legalmente instituídos e comercialização de refeições, lanches/salgados de copa quente e bebidas para prestadores de serviço, colaboradores e público interno do Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns, fornecendo os serviços desejados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 1.3. O prazo de vigência do contrato para prestação de serviços de alimentação hospitalar será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, não ultrapassando o prazo máximo de 60 (sessenta) meses.

### 2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 2.1. A Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno, para atender as necessidades do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns – HRP.
- 2.2. A CONTRATADA será responsável por ceder fornecer, por sua conta e responsabilidade exclusiva, toda mão de obra capacitada e necessária, máquinas e equipamentos, os produtos químicos e insumos para execução dos serviços ora contratados;
- 2.3. Essa contratação se estende ao atendimento de:
  - 2.3.1. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS
  - 2.3.2. REFEIÇÕES PARA COLABORADORES E PRESTADORES DE SERVIÇO
  - 2.3.3. LANCHES/SALGADOS E BEBIDAS PARA COLABORADORES, PRESTADORES DE SERVIÇO E PÚBLICO INTERNO
- 2.4. ESPECIFICAÇÃO DAS REFEIÇÕES
  - 2.4.1. **Desjejum e Café da tarde:** São refeições destinadas a pacientes. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
  - 2.4.2. **Almoço:** É uma refeição destinada para pacientes adultos e infantis, acompanhantes legalmente instituídos, prestadores de serviço e colaboradores. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
  - 2.4.3. **Jantar:** São refeições destinadas a pacientes adultos e infantis, acompanhantes legalmente instituídos, prestadores de serviço e colaboradores. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
  - 2.4.4. **Lanches (Produtos e/ou Preparações):** São refeições destinadas a exame de pacientes. Os lanches deverão ser compostos de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.

- 2.4.5. **Ceia Pacientes:** São refeições destinadas para a ceia de pacientes e acompanhantes. Deve ser composta de acordo com as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- 2.4.6. **Chá:** Será destinado a pacientes e acompanhantes e acondicionado em garrafas térmicas.
- 2.4.7. **Café:** Será destinado aos usuários do restaurante e acondicionado em garrafas térmicas.
- 2.4.8. **Água:** Deverá ser fornecida em garrafas de 1,5 litro (descartáveis, lacradas), destinada a pacientes e acompanhantes, sendo fornecida conforme demanda.
- 2.5. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS
- 2.5.1. **Esse Serviço deverá funcionar 24 horas, devido ao fluxo de internações.**
- 2.5.2. De acordo com senso de períodos anteriores, estimasse as quantidades de refeições mês/ano, conforme Quadro abaixo.

Item	Especificação	Unidade	Estimativa Mensal	Estimativa Anual
1	Desjejum	Unid.	2700	32400
2	Almoço	Unid.	2900	34800
3	Jantar	Unid.	2900	34800
4	Lanches*	Unid.	6100	73200
5	Café	Litro	600	7200
6	Leite	Litro	300	3600
7	Suco de fruta	Litro	1160	13920
8	Chá	Litro	800	9600

\*Lanche da tarde, ceia e lanches para exames

- 2.5.3. **COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**
- 2.5.3.1. **DESJEJUM E CAFÉ DA TARDE (PACIENTES)**
- 2.5.3.1.1. 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina;
- 2.5.3.1.2. 180 ml de café com leite ou leite com achocolatado.
- 2.5.3.1.3. Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa
- 2.5.3.1.4. Sistema: porcionado
- 2.5.3.2. **DESJEJUM E CAFÉ DA TARDE - DIETA ESPECÍFICA (PACIENTES)**
- 2.5.3.2.1. 01 pão (francês ou semolina ou de leite) 50 g com margarina ou geleia
- 2.5.3.2.2. 180 ml de café com leite de soja ou leite de soja com achocolatado.
- 2.5.3.2.3. Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa
- 2.5.3.2.4. Sistema: porcionado
- 2.5.3.3. **CEIA PACIENTES**
- 2.5.3.3.1. 06 unidades de biscoitos água e sal

- 2.5.3.3.2. 180 ml de chá
- 2.5.3.3.3. Descartáveis: guardanapos de papel e copo com tampa
- 2.5.3.3.4. Sistema: porcionado

**2.5.3.4. CAFÉ**

- 2.5.3.4.1. Café litro, acondicionado em garrafas térmicas.
- 2.5.3.4.2. Descartáveis: Não acompanham descartáveis
- 2.5.3.4.3. Garrafas térmicas de responsabilidade da Contratada

**2.5.3.5. CHÁ**

- 2.5.3.5.1. Chá litro, acondicionado em garrafas térmicas.
- 2.5.3.5.2. Descartáveis: copo (sem tampa) 180 ml
- 2.5.3.5.3. Garrafas térmicas de responsabilidade da Contratada

**2.5.3.6. LANCHES PARA EXAMES (PACIENTES)**

- 2.5.3.6.1. Chá litro, acondicionado em garrafas térmicas.
- 2.5.3.6.2. 06 unidades de biscoitos água e sal (acondicionado em embalagem individual lacrada)
- 2.5.3.6.3. Suco de laranja (exame de colonoscopia)
- 2.5.3.6.4. Descartáveis: copo (sem tampa) 180 ml
- 2.5.3.6.5. Sistema: porcionado

**2.5.3.7. ÁGUA PARA PACIENTES**

- 2.5.3.7.1. Garrafas com capacidade de 1,5 litro (descartáveis, Lacrada)
- 2.5.3.7.2. Horário para fornecimento: Conforme demanda
- 2.5.3.7.3. Descartáveis: copo (sem tampa) 180 ml
- 2.5.3.7.4. Observação: A Aquisição das Garrafas PET é de responsabilidade da CONTRATADA

**2.5.4. COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO (ALMOÇO E JANTAR) – PACIENTES E ACOMPANHANTES**

- 2.5.4.1.1. Sistema: porcionado

Saladas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 tipo, variando entre verduras, legumes crus ou cozidos, leguminosas e grãos</li> </ul>
Temperos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 sachê de tempero pronto para salada;</li> <li>• 01 sachê de sal</li> </ul>
Acompanhamentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz branco</li> <li>• Feijão carioca</li> </ul>
Prato principal (120 gramas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 tipo à base de carnes bovinas e aves</li> </ul>
Guarnição	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 tipo à base de legumes ou verduras ou farofas ou suflê ou torta ou refogados ou massas ou preparações diversas</li> </ul>
Sobremesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 tipo sendo: doce ou fruta da época</li> </ul>
Bebida (180 ml)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 sabor de suco de fruta</li> </ul>

**2.5.4.2. Descartáveis:**

- 2.5.4.2.1. Marmiteix nº 8, com divisórias e tampa transparente.
- 2.5.4.2.2. Pote com tampa para salada
- 2.5.4.2.3. Copo com tampa para suco (180 ml)
- 2.5.4.2.4. Saco plástico com garfo ou colher, faca e guardanapo.
- 2.5.4.2.5. Pote com tampa para sobremesa (colher de sobremesa ou garfo de sobremesa)

**2.5.5. DOS HORÁRIOS**
**2.5.5.1. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES**

SERVIÇOS	HORÁRIOS
<b>Desjejum</b>	Das 07:00h às 08:00h
<b>Almoço (pacientes)</b>	Das 11:00h às 12:00h
<b>Desjejum da tarde</b>	Das 14:00h às 15:00h
<b>Jantar</b>	Das 17:00h às 18:00h
<b>Lanches para exame</b>	Conforme demanda
<b>Lanches ceia</b>	Das 20:00h às 21:00h
<b>DIETAS RESERVAS</b>	Conforme demanda

2.5.5.1.1. A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes e acompanhantes, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA e deverá manter o horário pré-estabelecido pela CONTRATANTE.

2.5.5.1.2. O horário das refeições somente poderá ser alterado pela CONTRATANTE com aviso prévio de 24 horas.

**2.5.5.2. HORÁRIO DE RECOLHIMENTO DAS SOBRAS**

Refeições	Horários
Café da manhã	A partir das 09:00 h
Almoço	A partir das 13:00 h
Lanche da tarde	A partir das 16:00 h
Jantar	A partir das 19:00 h
Ceia	A partir das 21:00 h

**2.5.6. DAS REFEIÇÕES DOS ACOMPANHANTES**

2.5.6.1. Os acompanhantes dos pacientes internados no Hospital Regional de Piracicaba têm direito a realizar as refeições de desjejum, almoço e jantar.

**2.5.7. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS**

- 2.5.7.1. Segundo a legislação vigente acompanhante legalmente instituído consiste em:
- 2.5.7.2. Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal nº 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- 2.5.7.3. Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso);
- 2.5.7.4. Demais acompanhantes legalmente instituídos, segundo a legislação vigente.
- 2.5.7.5. A refeição para acompanhantes legalmente instituídos será fornecida nos padrões estabelecidos para o paciente da dieta geral.
- 2.5.7.6. A dieta geral destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.



- 2.5.7.7. Quanto às refeições a serem servidas aos acompanhantes, cabem as seguintes observações da forma como segue:
- 2.5.7.7.1. As acompanhantes gestantes e nutrizas também receberão lanches nos horários destinados a pacientes, devendo o cardápio ser o mesmo do paciente de dieta livre.

## 2.5.8. DIETAS

- 2.5.8.1. A empresa CONTRATADA deverá servir 05 (cinco) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência.
- 2.5.8.2. No caso da dieta especial, esta deverá seguir as especificações já expostas, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do paciente.
- 2.5.8.3. Paciente com necessidade de suplementação hídrica poderá receber água de coco, suco de fruta ou chás nos horários e quantidades solicitadas pela Nutricionista, sendo os mesmos computados como complementação da dieta, não devendo ser faturados separadamente. Os recipientes para este fim serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 2.5.8.4. O paciente com necessidade de ingerir leite juntamente com o medicamento, deverá recebê-lo nos horários solicitados e este, não deverá ser faturado separadamente por fazer parte da dieta do paciente.

## 2.5.9. DIETA GERAL PACIENTE ADULTO/INFANTIL

- 2.5.9.1. Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.
- 2.5.9.2. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- 2.5.9.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- 2.5.9.4. Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, em horários regulares.
- 2.5.9.5. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão francês ou semolina ou leite</li> <li>- Manteiga</li> <li>- Café com Leite</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada variada + temperos</li> <li>- Acompanhamentos: Arroz e feijão</li> <li>- Prato Principal: a base de carne vermelha ou ave</li> <li>- Guarnição: base de legumes ou verduras ou farofas ou suflê ou torta ou refogados ou massas ou preparações diversas</li> <li>- Suco</li> <li>- Sobremesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chá</li> <li>- Bolacha salgada</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suco</li> <li>- Bolacha maisena</li> <li>- Açúcar</li> </ul>

## 2.5.10. DIETA BRANDA

- 2.5.10.1. Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.
- 2.5.10.2. Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- 2.5.10.3. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias;
- 2.5.10.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- 2.5.10.5. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

- 2.5.10.6. Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
- 2.5.10.7. Incluir apenas o caldo do feijão;
- 2.5.10.8. Não incluir vegetais crus nas saladas;
- 2.5.10.9. Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- 2.5.10.10. Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- 2.5.10.11. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- 2.5.10.12. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de leite ou semolina</li> <li>- Manteiga</li> <li>- Café com Leite</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acompanhamentos: Arroz papa e caldo de feijão</li> <li>- Prato Principal: carnes moídas ou desfiadas</li> <li>- Guarnição: legumes cozidos</li> <li>- Suco</li> <li>- Sobremesa: fruta macia ou doce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chá</li> <li>- Bolacha salgada</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suco</li> <li>- Bolacha maisena</li> <li>- Açúcar</li> </ul>

#### 2.5.11. DIETA PASTOSA

- 2.5.11.1. Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.
- 2.5.11.2. Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- 2.5.11.3. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias.
- 2.5.11.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- 2.5.11.5. Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.
- 2.5.11.6. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mingau de aveia ou maisena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acompanhamentos: Arroz e feijão batidos</li> <li>- Prato Principal: carnes batidas</li> <li>- Guarnição: purês</li> <li>- Sobremesa: Purê de fruta ou doce pastoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamina de frutas engrossada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mingau de aveia ou maisena</li> </ul>

\* Líquidos de acordo com orientação do fonoaudiólogo

#### 2.5.12. DIETA LÍQUIDA

- 2.5.12.1. Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.
- 2.5.12.2. Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida.

- 2.5.12.3. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias.
- 2.5.12.4. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- 2.5.12.5. Deve ser previsto sempre que solicitado pela Nutricionista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.
- 2.5.12.6. Exemplo de cardápio:

Desjejum/Lanche/ Ceia	Almoço/Jantar
- Café com leite ou chá ou suco + Gelatina	- Sopa na consistência líquida (sem pedaços) - Suco - Sobremesa: Gelatina

\* Na dieta líquida sem resíduos, substituir café com leite por chá ou suco diet e utilizar gelatina diet.

### 2.5.13. DIETA PARA DIABÉTICOS

- 2.5.13.1. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.
- 2.5.13.2. Podem ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 05 (cinco) refeições/ dia.
- 2.5.13.3. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:
- 2.5.13.4. Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da CONTRATANTE e em quantidade determinada pela CONTRATANTE;
- 2.5.13.5. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- 2.5.13.6. Nos lanches devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.
- 2.5.13.7. No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.
- 2.5.13.8. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
- 2.5.13.9. Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.
- 2.5.13.10. Características da dieta: Hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica;
- 2.5.13.11. Exemplos de Cardápio

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão integral</li> <li>- Margarina</li> <li>- Café com leite</li> <li>- Adoçante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada variada</li> <li>- Acompanhamentos: Arroz integral ou ½ porção do arroz branco e feijão</li> <li>- Prato Principal: a base de carne vermelha, aves ou ovos</li> <li>- Guarnição: verduras ou legumes refogados/ cozidos</li> <li>- Suco diet</li> <li>- Sobremesa: fruta ou doce diet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Torrada ou bolacha salgada</li> <li>- Chá ou suco diet</li> <li>- Adoçante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suco diet ou chá</li> <li>- Bolacha salgada</li> </ul>

#### 2.5.14. DIETA HIPOSSÓDICAS

2.5.14.1. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

2.5.14.2. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

2.5.14.3. Características da dieta

2.5.14.4. Não são permitidos alimentos enlatados, industrializados ou embutidos;

2.5.14.5. A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais), sendo encaminhado, no almoço e jantar, um sachê de sal (1g) para acréscimo.

2.5.14.6. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de leite</li> <li>- Margarina s/ as lou geleia</li> <li>- Café com leite</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada variada + temperos</li> <li>- Acompanhamentos: Arroz e feijão</li> <li>- Prato Principal: a base de carne vermelha, aves ou ovos</li> <li>- Guarnição: verduras ou legumes refogados/ cozidos, suflês ou massas</li> <li>- Suco: 200ml</li> <li>- Sobremesa: 1 porção fruta ou doce</li> <li>- 1 sachê de sal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão de leite ou bolacha doce</li> <li>- Chá</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suco</li> <li>- Bolacha doce</li> </ul>

#### 2.5.15. DIETA HIPOGORDUROSA

2.5.15.1. Restrita na adição de gorduras e em alimentos ricos em lipídios. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios, a restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

2.5.15.2. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pão francês ou semolina ou leite</li> <li>- Geleia</li> <li>- Café com Leite desnatado ou chá</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada variada + temperos</li> <li>- Acompanhamentos: Arroz e feijão</li> <li>- Prato Principal: a base de carne vermelha ou ave</li> <li>- Guarnição: base de legumes ou verduras</li> <li>- Suco</li> <li>- Sobremesa: fruta ou gelatina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chá</li> <li>- Pão francês ou semolina ou de leite</li> <li>- Açúcar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suco</li> <li>- Bolacha maisena ou de sal</li> <li>- Açúcar</li> </ul>

#### 2.5.16. DIETA LEVE

2.5.16.1. É indicada para pacientes com preparo de determinados exames, no pré e pós-operatório, dificuldade de deglutição e mastigação, e em casos de intolerância a alimentos sólidos.

- 2.5.16.2. Características da dieta: Proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico
- 2.5.16.3. Alimentos excluídos: Especiarias e condimentos fortes; bebidas gaseificadas; hortaliças e legumes crus.
- 2.5.16.4. Cinco (5) refeições por dia (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche da noite).
- 2.5.16.5. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
- Torrada ou bolacha água e sal - Margarina ou geleia - Chá ou suco - Açúcar	- Sopa com pedaços (legumes e carnes) - Suco - Sobremesa: fruta macia ou gelatina	- Torrada ou bolacha salgada - Chá ou suco - Açúcar	- Suco - Bolacha doce

\* leite e derivados conforme orientação médica

### 2.5.17. DIETA RICAS EM FIBRAS OU LAXATIVAS

- 2.5.17.1. Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.
- 2.5.17.2. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos: no desjejum, lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar à idade mais 5g
- 2.5.17.3. Características: É uma dieta da distribuição geral acrescida de alimentos laxantes e ricos em fibras.
- 2.5.17.4. Exemplo de cardápio: Igual ao cardápio da distribuição geral. Oferecendo alimentos laxantes nas refeições como: cereais integrais, verduras cruas e refogadas, frutas, suco laxativo (laranja, mamão e ameixa), aveia.

### 2.5.18. DIETA POBRE EM RESÍDUOS/OBSTIPANTE

- 2.5.18.1. Dieta indicada para pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Crohn, síndrome do cólon irritável, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos onde seja necessário repouso intestinal, ou moderação do trânsito intestinal, controlando o peristaltismo.
- 2.5.18.2. Alimentos que devem ser excluídos da dieta: Especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus, leite e derivados, frutas ricas em fibras, doces e açúcar, as frutas deverão ser consumidas sem casca.
- 2.5.18.3. Exemplo de cardápio:

Desjejum	Almoço/Jantar	Lanche da tarde	Ceia
- Pão branco - Geleia diet - Chá com adoçante ou suco diet	- Acompanhamentos: Arroz branco - Prato Principal: a base de carne vermelha ou ave - Guarnição: legumes cozidos - Suco diet - Sobremesa: fruta sem casca ou gelatina diet	- Chá - Torrada ou bolacha água e sal - Adoçante	- Suco diet - Bolacha água e sal

### 2.5.19. OUTRAS DIETAS ESPECIAIS

- 2.5.19.1. Outras dietas deverão seguir o padrão definida pelo Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

### 2.5.20. LANCHE PARA PACIENTES SUBMETIDOS A PROCEDIMENTOS E EXAMES LABORATORIAIS

Lanche destinado a pacientes submetidos a procedimentos, exames específicos, a exames laboratoriais que requerem jejum. O mesmo deverá ser solicitado pelo respectivo setor.

## 2.6. REFEIÇÕES PARA COLABORADORES E PRESTADORES DE SERVIÇO

2.6.1. De acordo com censo de períodos anteriores, estima-se as quantidades de refeições mês/ano, conforme Quadro abaixo:

Especificação	Unidade	Qtd. Mensal	Qtd. Anual
Almoço	Unid.	1235	14820
Jantar	Unid.	750	9000

## 2.6.2. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO – COLABORADORES	
Saladas	<ul style="list-style-type: none"> <li>02 tipos, variando entre verduras, legumes crus ou cozidos, leguminosas e grãos</li> </ul>
Temperos e Acessórios	<ul style="list-style-type: none"> <li>Óleo composto, vinagre, molho de pimenta, sachê de sal</li> </ul>
Acompanhamentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arroz branco e arroz integral</li> <li>Feijão carioca</li> </ul>
Prato principal(120 gramas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>01 tipo, à base de carnes bovinas, suínas e aves</li> <li>Opção: omelete</li> </ul>
Guarnição	<ul style="list-style-type: none"> <li>01 tipo à base de legumes ou verduras ou farofas ou suflês ou torta ou refogados ou massas ou preparações diversas</li> </ul>
Sobremesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>02 tipos sendo: doce e fruta da época (em cada embalagem deve constar a data de fabricação e validade)</li> </ul>
Bebida	<ul style="list-style-type: none"> <li>Água (com e sem gás), refrigerantes (incluindo diet e light) e sucos engarrafados (incluindo diet e light).</li> <li>Café na saída do restaurante - cortesia e acondicionado em garrafas térmicas, sendo 01 sem adoçar e 01 adoçada, fornecer adoçante (sachê ou frasco)</li> </ul>

2.6.2.1. Sistema de Fornecimento: Self-service por quilo

2.6.2.2. Descartáveis: guardanapos de papel, palito sachê, mexedor para café e copos para suco e café.

## 2.6.3. DOS HORÁRIOS

2.6.3.1. O horário de funcionamento do refeitório para comercialização das refeições aos colaboradores e prestadores de serviços, será conforme determinado na tabela abaixo:

Refeições	Horários
Café da manhã	Das 06:30 h às 09:00 h
Almoço	Das 11:00 h às 14:30 h
Jantar	Das 18:00 h às 20:30 h

2.6.3.2. O horário das refeições somente poderá ser alterado pela CONTRATANTE com aviso prévio de 24 horas.

## 2.6.4. DO CARDÁPIO DO REFEITÓRIO

2.6.4.1. TABELA DE GRAMAGEM E FREQUÊNCIA

ITEM	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES	TIPOS DE CORTES	GRAMAGEM IN NATURA (peça inteira)	FREQUENCIA MENSAL
<b>Carnes Bovinas</b>	Assados	Cupim, coxão duro, lagarto	120 g	08
	Grelhados	Coxão duro	120 g	
	Cozidos	Acém, paleta, costela desossada, carne seca	120 g	
	Com osso	Bisteca, costela	190 g	
<b>Carnes Suínas</b>	Com osso	Bisteca	200 g	05
	Sem osso	Pernil, copa lombo	120 g	
<b>Carnes de aves</b>	Com osso	Sobrecoxa	210 g	07
	Sem osso	Filé de peito	120 g	
<b>Peixes</b>	Postas	Caçã	120 g	02
	Filé	Pescada, merluza	120 g	
<b>Embutidos</b>	Linguiça toscana, calabresa, salsicha		120 g	03
<b>Processados</b>	Almondegas, quibe, hambúrguer, steak.		120 g	02
<b>Massas</b>	Nhoque, canelone, lasanha, macarrão, panqueca etc.		120 g	03
<b>Pratos Compostos</b>	Feijoada*, Cassoulet			01

\*A feijoada poderá ser ofertada de maio a agosto

2.6.4.2. Os cardápios devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade e elaborados pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE considerando a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária.

2.6.4.3. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

2.6.4.4. Considerar a frequência mensal ofertada para pacientes: 21 vezes carne bovina e 10 vezes carnes de aves.

2.7. CANTINA - LANCHES/SALGADOS E BEBIDAS PARA COLABORADORES, PRESTADORES DE SERVIÇO E PÚBLICO INTERNO

2.7.1. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

2.7.1.1. Será permitida a comercialização de produtos de copa quente, em local específico, determinado cantina, para público interno do Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns, conforme indicado em tabela abaixo:

Item	Apresentação	Variações	Opções de Recheio
<b>Salgados</b>	Assado pronto para consumo	Pastel de forno, esfirra, croissant, hambúrguer de forno, empada, cachorro-quente de forno, torta, pão de queijo, pão de batata, quiche, fogazza, minipizza e similares	Carne bovina ou ave, frios diversos, embutidos diversos, e similares.
<b>Lanches</b>	Quente ou Frio – preparado	Misto quente/Frio, Pão com Manteiga	Frios diversos, embutidos diversos, verduras e similares
<b>Lanches</b>	Quente ou Frio – pronto para consumo	Lanches naturais industrializados	Frios diversos, embutidos diversos e similares
<b>Snacks</b>	Pronto para consumo	Salgadinhos, biscoitos, barra de cereais, bolos, doces diversos e Similares, PICOLES/SORVETES	
<b>Bebidas</b>	Quente	Café, cappuccino, achocolatado, chá e similares	
<b>Bebidas</b>	Fria	Suco (fruta, polpa, enlatado), vitamina, água e similares, iogurte, coalhada etc.	

2.7.2. DOS HORÁRIOS

2.7.2.1. O horário de funcionamento da cantina será das 07:00 às 21:00, de segunda à sábado.

2.7.2.2. Aos domingos e feriados e em outros horários, ficará a critério da CONTRATANTE, a liberação do funcionamento com acordo prévio e formal entre as partes.

2.7.2.3. O horário somente poderá ser alterado pela CONTRATANTE com aviso prévio de 48 horas.

### **2.7.3. DOS EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA AREA**

2.7.3.1. Na área destinada à cantina, serão proibidos o uso dos seguintes equipamentos:

2.7.3.2. Fogões e forno a gás.

2.7.3.3. Fritadeiras.

2.7.3.4. Quaisquer outros equipamentos exaladores de odor, fumaça etc.

### **2.8. DOS VALORES DE COMERCIALIZAÇÃO**

2.8.1. Os valores de comercialização do quilo das refeições, bem como os demais produtos disponíveis para venda no refeitório, devem ser compatíveis com a região e público atendido.

2.8.2. Deverão ser aceitas como forma de pagamento: dinheiro, cartões de débito e crédito, cartões de vale refeição.

### **2.9. PROIBIÇÕES DE COMERCIALIZAÇÃO**

2.9.1. Distribuir, expor, trocar e/ou vender qualquer material ou mercadoria que não seja compreendida no objeto de sua atividade.

2.9.2. Colocar quaisquer materiais fora da área reservada aos serviços.

2.9.3. Qualquer espécie de bebida alcoólica.

2.9.4. Cigarros.

2.9.5. É proibida a comercialização de quaisquer produtos para pacientes internados.

2.9.6. Todos os produtos comercializados devem ser consumidos nas áreas previamente destinadas.

## **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **3.1. LOCAL DE EXECUÇÃO**

3.1.1. A prestação de serviços de alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes adultos e infantis, acompanhantes legalmente constituídos e comercialização de refeições, lanches/salgados e bebidas para prestadores de serviço, colaboradores e público interno serão executados na estrutura predial do HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA DRA. ZILDA ARNS, localizado na Av. Antônio Elias, nº 1000, Bairro Garças, Piracicaba, SP - CEP - 13.423-227, implicando despesas com depreciação predial.

3.1.2. A CONTRATADA utilizará as instalações da CONTRATANTE para execução dos serviços.

3.1.3. Para a execução dos serviços de alimentação hospitalar para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e comercialização de refeição para colaboradores e prestadores de serviço, será disponibilizada instalações apropriadas para cozinha, estoque e refeitório.

3.1.4. Para execução dos serviços de comercialização de lanches/salgados e bebidas para colaboradores, prestadores de serviço e público interno, será disponibilizada instalações apropriadas para copa quente, estoque e cantina.

### **3.2. DA VISITA TÉCNICA ÀS INSTALAÇÕES**

3.2.1. As licitantes deverão realizar visita técnica de inspeção no local, de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, todas as informações necessárias à elaboração da proposta.

3.2.2. A visita técnica indicará que as licitantes tomaram conhecimento de todas as condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto a ser contratado.



- 3.2.3. Os custos associados à visita e inspeção serão de inteira responsabilidade da empresa licitante.
- 3.2.4. A visita deverá ser agendada previamente.
- 3.2.5. A visita técnica ocorrerá somente no período e horário prefixado em Edital: segunda, quinta e sexta das 9:00 horas às 15:00 horas.

### 3.3. INFRAESTRUTURA

- 3.3.1. Fornecer, por sua conta e responsabilidade exclusiva, toda mão de obra capacitada e necessária, máquinas e equipamentos, os produtos químicos e insumos para execução dos serviços ora contratados;
- 3.3.2. CONFORME MATRIZ DE RESPONSABILIDADES, é discriminado as obrigações da CONTRATADA, não sendo negociáveis ou aberta exceções de adaptações. A Contratada após assinatura do CONTRATO deve atender a todos os requisitos e condições desse termo.
- 3.3.3. Matriz de Responsabilidades

DESCRIPTIVO	CONTRATADA	HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA
Fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo		X
Fornecimento de energia elétrica (infraestrutura cedida pelo hospital e a contratante solicitará o ressarcimento referente a energia utilizada na cozinha e na cantina)		X
Fornecimento de água potável e análise da água		X
Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos	X	
Reposição e/ou troca de equipamentos	X	
Equipamentos fixos	X	
Equipamentos móveis (fogão, geladeira, micro-ondas, filtro de água, suporte para água mineral, liquidificador, lixeiras, balcões refrigerados, carros térmicos, freezers, estufa, forno elétrico, extratores de suco, cafeteira e demais equipamentos pertinentes)	X	
Utensílios	X	
Mesas e cadeiras para o restaurante/refeitório (18 conjuntos)		X
Mesas e cadeiras para a cantina (12 conjuntos)		X
Balcão de distribuição	X	
Manutenção e limpeza de encanamentos de água, luz e esgoto, caixa d'água		X
Manutenção e limpeza dos sistemas de exaustão (limpeza interna da COIFA)		X
Manutenção e limpeza das caixas de gordura		X
Controle de pragas (desinsetização e desratização)		X
Adequações civis e manutenção predial		X
Ar-condicionado e manutenção preventiva e corretiva		X
Ambientação do restaurante e cantina	X	
Linha telefônica ou ramal	X	
Despesas com ligações locais e interurbanas	X	
Internet	X	
Gêneros alimentícios e materiais de limpeza e higienização	X	
Lixeira com tampa e acionada sem contato manual	X	
Materiais descartáveis (serviços do restaurante e cantina)	X	
Materiais de produção (louças, talheres, jarras descartáveis, bandejas, pratostérmicos)	X	
Compras/reposição de papel toalha, sabonete e álcool gel para higienização das mãos dos usuários do restaurante e da cantina	X	
Mão-de-obra	X	
Materiais de escritório, cópias xerográficas e impressões	X	
Uniformes e EPIs dos colaboradores (da contratada)	X	
Limpeza da cozinha e da cantina	X	
Limpeza do salão do restaurante/refeitório/cantina		X

Alocação de resíduos em local apropriado indicado pela contratante	X	
Destino dos resíduos orgânicos e recicláveis		X
Controle de acesso ao restaurante (se aplicável)		X
Alvarás sanitários	X	X

- 3.3.4. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos químicos, materiais, e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
- 3.3.5. Identificar através de lista relacionando os equipamentos, ferramental e utensílios de sua propriedade, tais como: balança, carrinhos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE. Junto ao Patrimônio e Engenharia do Hospital Regional de Piracicaba
- 3.3.6. Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação dos serviços.
- 3.3.7. Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados.
- 3.3.8. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira estruturada, mantendo constante suporte para dar atendimento a eventuais necessidades.
- 3.3.9. A CONTRATADA fará o ressarcimento a CONTRTANTE em relação ao consumo de energia, para tal cálculo, a CONTRATANTE dispõe de 3 medidores de energia identificados como:
- 3.3.9.1. QUADRO LANCHONETE
- 3.3.9.2. QUADRO 1 RESTAURANTE
- 3.3.9.3. QUADRO 2 RESTAURANTE
- 3.3.10. GESTÃO DA INFRAESTRUTURA
- 3.3.10.1. Deverá apresentar a ENGENHARIA HOSPITALAR, no prazo máximo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.
- 3.3.10.2. A CONTRATADA Promoverá a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 3.3.10.3. CABE A CONTRATADA conforme 3.3 INFRAESTRUTURA providenciar e manter em perfeito funcionamento equipamentos e serviços
- 3.3.10.4. Quando houver necessidade de manutenção de equipamento a CONTRANATE substituirá o mesmo para que não se afete a qualidade dos serviços
- 3.3.10.5. Disponibilizar serviços de pagamento através de cartão de crédito, vale alimentação (direcionado a atual administradora desse benefício junto a CONTRATANTE)
- 3.3.10.6. A CONTRATADA fará o ressarcimento a CONTRTANTE em relação ao consumo de energia, para tal cálculo, a CONTRATANTE dispõe de 3 medidores de energia identificados como:
- 3.3.10.6.1. QUADRO LANCHONETE
- 3.3.10.6.2. QUADRO 1 RESTAURANTE
- 3.3.10.6.3. QUADRO 2 RESTAURANTE
- 3.3.10.7. A CONTRATADA poderá realizar esse ressarcimento via desconto em Nota Fiscal do período medido ou posterior.
- 3.3.10.8. Em caso de acúmulo de ressarcimentos de energia, o desconto será realizado integralmente em próxima fatura.

- 3.3.10.9. Serviço de Internet serão de responsabilidade da CONTRATADA, e não serão cedidos pela CONTRATANTE.
- 3.3.10.10. Caso a CONTRATANTE por situações emergenciais, onde fique impossibilitado a utilização do espaço cedido, não oferecendo condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigá-se-á a produzi-las em cozinha apropriada (com todas as documentações legais exigidas pelas autoridades sanitárias) e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo. Fica, entretanto, a critério do Serviço de Nutrição e Dietética - SND da Unidade, definir a confecção de pequenas refeições nas suas dependências onde serão respeitadas todas as exigências constantes neste Termo de Referência.
- 3.3.10.11. Executar e prestar os serviços nas dependências do CONTRANTE, nos setores e horários estabelecidos neste termo, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 3.3.10.12. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

#### **3.4. RECURSOS HUMANOS**

- 3.4.1. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo:
  - 3.4.1.1. Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;
  - 3.4.1.2. Ralação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho.
  - 3.4.1.3. Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns, sem ônus aos mesmos
- 3.4.2. Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos:
  - 3.4.2.1. Cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32);
  - 3.4.2.2. Cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços;
  - 3.4.2.3. Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;
  - 3.4.2.4. Manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 e suas alterações.
- 3.4.3. Estabelecer Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, conforme preconiza a NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações.
- 3.4.4. Manter registro de segurança e saúde ocupacional, conforme preconiza a NR 32 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações, conforme abaixo:
  - 3.4.4.1. Cópia do PPRA vigente;
  - 3.4.4.2. Cópia do PCMSO vigente;
  - 3.4.4.3. Laudo Ergonômico
  - 3.4.4.4. Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1)
- 3.4.5. A CONTRATADA, além do fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, obriga-se a:
  - 3.4.5.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
  - 3.4.5.2. Possuir capacidade técnica operativa e profissional;
  - 3.4.5.3. GARANTIR que colaboradores que atuem nas cobranças (manipulação de dinheiro, cartões e outras formas de pagamento) não

operem na manipulação de alimentos evitando assim o risco de contaminação.

- 3.4.5.4. Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPIs.
- 3.4.6. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.
- 3.4.7. Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho.
- 3.4.8. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.
- 3.4.9. **Nomear nutricionista responsável pelo serviço**, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. A nutricionista terá a obrigação de se reportar, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços do CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.
- 3.4.10. A Contratada precisará manter um membro Designado de CIPA, que deverá participar das Reuniões Ordinárias da CIPA do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns (conforme item 5.48 da NR 5), bem como a cópia do treinamento de CIPA para o membro designado.
- 3.4.11. Fica de responsabilidade da CONTRATADA, a montagem e aplicação de escala de trabalho dos funcionários, assim como o envio da mesma a Administração do Hospital Regional Piracicaba, a qual poderá, se necessário alterá-la caso haja alguma melhoria a ser executada.
- 3.4.12. Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato.
- 3.4.13. Assegurar que toda a mão-de-obra que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, não deverá ser mantida ou retornar a quaisquer outras instalações da CONTRATANTE
- 3.4.14. Atender de imediato as solicitações quanto às substituições da mão-de-obra desqualificada ou entendida como inadequada para a prestação dos serviços.
- 3.4.15. Instruir a mão-de-obra quanto às necessidades de acatar as orientações do preposto da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.
- 3.4.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- 3.4.17. Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de trabalho e Previdência Social.
- 3.4.18. Apresentar à CONTRATANTE, mensalmente, comprovantes de pagamentos de salários, do seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas, previdenciárias relativas aos funcionários que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.
- 3.4.19. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.
- 3.4.20. Comunicar ao preposto da CONTRATANTE que administra o Contrato, toda vez que ocorrer afastamento ou qualquer irregularidade, substituição ou inclusão de qualquer elemento da equipe que esteja prestando os serviços, no caso de substituição ou inclusão.
- 3.4.21. A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente aos seus funcionários alocados na prestação de serviços objeto desta licitação, auxílio alimentação (cesta básica ou vale alimentação) no valor e forma definidos pela Convenção Coletiva da Categoria, e auxílio refeição em valor razoável e que atenda às regras do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho, e também Vale-Transporte, sem prejuízo do fornecimento de qualquer outro benefício previsto em convenção coletiva da categoria, no

presente Contrato ou na legislação.

- 3.4.22. Não transferir ou subcontratar, as obrigações descritas no presente serviço.
- 3.4.23. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços prestados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução.
- 3.4.24. É obrigatório a participação de todos os funcionários da contratada na integração de segurança do trabalho, com data pré-estabelecida pelo SESMT da Fascamp, antes do início das atividades in loco.
- 3.4.25. A Contratada deverá manter no quadro de funcionários, colaboradores treinados e habilitados em combate ao princípio de incêndio conforme NR23 subitem 23.1.1 e atendimento a Instrução Técnica Nº 17 do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo.
- 3.4.26. O empregado da Contratada deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias, à prevenção e controle de infecção e a segurança e saúde ocupacional. O treinamento do trabalhador deve conter noções fundamentais sobre a exposição aos agentes químicos, biológicos e físicos.
- 3.4.27. Manter profissionais devidamente qualificados para que se possa viabilizar a construção de um mapa de risco e instaurar medidas eficazes de cunho preventivo, visando à proteção do trabalhador, visto a possibilidade de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais proporcionados nesse ambiente.
- 3.4.28. Dispor de um responsável técnico com formação mínima de nível médio, capacitação em segurança e saúde ocupacional e que responda perante a vigilância sanitária pelas ações ali realizadas.
- 3.4.29. Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura, de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.
- 3.4.30. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência.
- 3.4.31. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.
- 3.4.32. Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.
- 3.4.33. Fornecer uniformes, de acordo com a função
- 3.4.34. Fornecer equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.
- 3.4.35. Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).
- 3.4.36. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais do Ministério do trabalho.
- 3.4.37. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- 3.4.38. Manter adequada prestação de serviços mediante folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- 3.4.39. Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- 3.4.40. Promover treinamentos PERIODICOS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.
- 3.4.41. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências das Unidades Hospitalares, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários do SND da

CONTRATANTE.

3.4.42. Os empregados da CONTRATADA não terão vínculo empregatício, direto ou indireto com a CONTRATANTE.

### **3.5. DOCUMENTAÇÕES**

3.5.1. OBRIGA-SE A CONTRATADA A MANTER DURANTE A VIGENCIA DO CONTRATO:

3.5.1.1. Manter registro e aprovação nos órgãos competentes (meio ambiente, defesa civil, prefeitura, entre outros).

3.5.1.2. Manter alvará sanitário/ licença de funcionamento, emitido(a) pelo órgão de vigilância sanitária estadual ou municipal competente, conforme exigido pela Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 e Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.

3.5.1.2.1. O ALVARA deverá estar exposto nos locais de execução do Objeto.

3.5.1.3. Enviar a relação de produtos utilizados no processo de higienização bem como todas as fichas técnicas e FISPQ's.

3.5.1.4. É de Responsabilidade da CONTRATADA a adequação de normativas que possam ser publicadas durante a vigência do Contrato.

## **4. EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **4.1. FUNDAMENTAÇÃO:**

4.1.1. A CONTRATADA terá até 40 (quarenta) dias a contar da data da assinatura do contrato para assumir a prestação do serviço no Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns.

4.1.1.1. Todos os documentos solicitados devem estar disponíveis nos setores para consultas.

4.1.1.1.1. Apresentação de manual de boas práticas

4.1.1.1.2. Manual de dietas Hospitalares

4.1.1.1.3. Ficha técnica de preparo de alimentos

4.1.1.1.4. Fixação do Alvara Sanitários nas Áreas

4.1.1.2. Todos os equipamentos devem ser listados e apresentados ao setor e Patrimônio e Engenharia Hospitalar do Hospital Regional de Piracicaba, para registro de entrada e posse da CONTRATADA.

4.1.1.3. Ao Término do Contrato a CONTRATADA assume a retirada dos equipamentos em prazo máximo de 10 Dias.

### **4.2. DISPONIBILIDADE DE PRODUTOS (ATENDIMENTO EM GERAL)**

4.2.1. Durante os horários descritos nesse Termo, os locais de refeição devem ter disponível produtos em variedades para o consumo dos frequentadores do Hospital.

4.2.2. É obrigatório a manutenção de estoque mínimo de todos os produtos e/ou substitutos para consumo listados nos itens 2.5.9 - 2.5.20; 2.6.2; 2.7.1.1 nos locais de refeição enquanto estiverem em horário de funcionamento.

4.2.3. É obrigatório a disponibilidade de produtos nos locais de refeição enquanto estiverem em horário de funcionamento.

4.2.3.1. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento notificar a falta de disponibilidade de produtos.

4.2.3.2. Casos reincidentes serão penalizados.

### **4.3. REGRAS GERAIS DE CARDÁPIO**

4.3.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo

com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989.

- 4.3.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente autorizado pela CONTRATANTE.
- 4.3.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados pela CONTRATANTE.
- 4.3.4. Os cardápios, dieta livre e especial, serão elaborados pelo quadro técnico de nutricionistas da CONTRATADA, porém sempre seguindo o padrão dos cardápios e produtos padronizados pela CONTRATANTE. O cardápio deverá passar pela apreciação da CONTRATANTE antes de sua execução.
- 4.3.5. A CONTRATANTE, em condições especiais, poderá alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- 4.3.6. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo.
- 4.3.7. Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
- 4.3.8. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- 4.3.9. Em substituição aos cardápios de rotina, deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, prestadores de serviço, colaboradores e funcionários para as seguintes datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo) respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE, sem custos adicionais.
- 4.3.10. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações da CONTRATANTE.
- 4.3.11. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 4.3.12. Qualquer alteração e / ou elaboração de cardápio feita pela CONTRATADA deverá passar pela apreciação da Nutricionista da CONTRATANTE antes de sua execução.
- 4.3.13. O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para pacientes com dieta geral, acompanhantes e funcionários.
- 4.3.14. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação da Nutricionista.
- 4.3.15. As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.
- 4.3.16. A empresa CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela Nutricionista da CONTRATANTE, e sempre que se fizer necessário são coletadas amostras para averiguação.
- 4.3.17. Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 4.3.18. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e colaboradores não deverão repetir-se ao sabor mais de 03 (três) vezes na mesma semana.
- 4.3.19. A sopa deverá ter sabores variados durante a semana, não se repetindo mais de duas vezes na mesma semana.
- 4.3.20. A empresa CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio.

- 4.3.21. A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos constantes no Anexo III deste Termo de Referência, ou seu similar, quando de acordo a Nutricionista da Contratante.

#### 4.4. RECEBIMENTO DA MATÉRIA PRIMA

##### 4.4.1. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- 4.4.2. O Recebimento de produtos de origem animal (bovina, aves, pescados etc.), deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, com registro do distribuidor na Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

- 4.4.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	até 6°C com tolerância até 7°C.
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C.
Frios e embutidos industrializados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

#### 4.5. RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

- 4.5.1. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

- 4.5.2. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

- 4.5.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros	Tolerância
Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura "	Temperatura ambiente

#### 4.6. RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

- 4.6.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Sistema Integrado de Fiscalização, Ministério da Saúde ou órgão competente, Vigilância Sanitária (Municipal ou Estadual ou Federal) transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

- 4.6.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

- 4.6.3. O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

- 4.6.4. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

- 4.6.5. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:



Leite "in natura" e seus derivados (lactínicos etc.)	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

#### 4.7. RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS

- 4.7.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
- 4.7.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.
- 4.7.3. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

#### 4.8. RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

- 4.8.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.
- 4.8.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

Concentrados (xaropes) congelados	-18°C com tolerância até -15°C
Concentrados (xaropes) resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Concentrados (xaropes) estabilizados	Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante
Polpa de frutas (congeladas)	- 18°C com tolerância até -15°C
Produtos industrializados	Temperatura registrada na embalagem

#### 4.9. RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

- 4.9.1. Os Materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
- 4.9.2. No caso de utilização dos saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.
- 4.9.3. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

#### 4.10. RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS

- 4.10.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA:
- 4.10.2. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- 4.10.3. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- 4.10.4. Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- 4.10.5. A integridade e a higiene da embalagem;
- 4.10.6. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 4.10.7. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;

- 4.10.8. As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;
- 4.10.9. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- 4.10.10. A empresa CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pela CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

#### **4.11. ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS**

- 4.11.1. Deverão ser observados:
  - 4.11.1.1. Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do restaurante;
  - 4.11.1.2. Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
  - 4.11.1.3. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso;
  - 4.11.1.4. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
  - 4.11.1.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;
  - 4.11.1.6. Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;
  - 4.11.1.7. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60cm e afastados da parede em 35cm, sendo 10cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
  - 4.11.1.8. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
  - 4.11.1.9. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
  - 4.11.1.10. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
  - 4.11.1.11. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
  - 4.11.1.12. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
  - 4.11.1.13. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
  - 4.11.1.14. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
    - 4.11.1.15. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
    - 4.11.1.16. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
    - 4.11.1.17. Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.
  - 4.11.1.18. Deve ser observado que todos separados entre si e dos demais produtos.

- 4.11.1.19. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 (dois) Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- 4.11.1.20. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- 4.11.1.21. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- 4.11.1.22. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 4.11.1.23. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 4.11.1.24. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- 4.11.1.25. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- 4.11.1.26. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 (setenta e duas) horas para bovinos e aves e por até 24 (vinte e quatro) horas para os pescados;
- 4.11.1.27. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- 4.11.1.28. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 4.11.1.29. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

#### **4.12. PRÉ PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS**

- 4.12.1. A empresa CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
  - 4.12.1.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
  - 4.12.1.2. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
  - 4.12.1.3. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
  - 4.12.1.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
  - 4.12.1.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
  - 4.12.1.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;
  - 4.12.1.7. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
  - 4.12.1.8. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.
  - 4.12.1.9. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 (trinta) minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim

que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

- 4.12.1.10. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 (trinta) minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- 4.12.1.11. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 4.12.1.12. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);
- 4.12.1.13. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- 4.12.1.14. A empresa CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.
- 4.12.1.15. A contratada deverá realizar a produção em áreas específicas para cada etapa. Seguir as normas da legislação vigente (Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013);

#### **4.13. HIGIENIZAÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

- 4.13.1. A empresa CONTRATADA deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da Comissão de Controle de Infecções Hospitalares - CCIH.
- 4.13.2. Os utensílios utilizados na distribuição e acondicionamento das refeições (bandejas, utensílios, garrafas e outros) deverão ser recolhidos pela empresa CONTRATADA até no máximo 01 (uma) hora após a distribuição da refeição para que ela possa proceder à devida higienização.
- 4.13.3. As bandejas deverão ser higienizadas e esterilizadas em máquinas apropriadas, com produtos químicos adequados (Com detergentes alcalino clorado, incluindo aditivo de secagem). A aquisição de autoclave e máquina de lavar louça para esterilização de materiais será de responsabilidade da CONTRATADA. Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser validados pela CCIH do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns.
- 4.13.4. A higienização das dependências utilizadas pela empresa CONTRATADA (cozinha geral, copa e outros), assim como, a limpeza dos equipamentos e utensílios ficarão sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.
- 4.13.5. A CONTRATADA deverá obedecer às determinações da ANVISA quanto o processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde devendo obrigatoriamente utilizar os métodos adequados para esterilização ou desinfecção dos artigos (equipamentos/utensílios).

#### **4.14. HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS**

##### **4.14.1. REGRAS BÁSICAS**

- 4.14.1.1. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 4.14.1.2. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 4.14.1.3. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- 4.14.1.4. As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- 4.14.1.5. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- 4.14.1.6. Utilizar água potável;
- 4.14.1.7. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

- 4.14.1.8. Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- 4.14.1.9. Os alimentos que sobram nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico, identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 (vinte e quatro) horas, desde que armazenados a no máximo 6°C.

#### 4.15. HORTIFRUTIGRANJEIROS

- 4.15.1. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes impróprias e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos;
- 4.15.2. Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- 4.15.3. Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10°C;
- 4.15.4. Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

#### 4.16. CEREAIS LEGUMINOSAS

- 4.16.1. Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- 4.16.2. Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

#### 4.17. PORCIONAMENTO

- 4.17.1. O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 4.17.2. As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;
- 4.17.3. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

#### 4.18. ACONDICIONAMENTO

- 4.18.1. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente (sem abreviações), nome da mãe e data de nascimento do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE.
- 4.18.2. Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leite deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 180ml;</li> <li>- Café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável com capacidade de 100ml;</li> <li>- Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;</li> <li>- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.</li> </ul>
No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 300 ml;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;</li> <li>- Dieta líquida deverá ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa transparente e capacidade aproximada de 500 ml;</li> <li>- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 180ml;</li> </ul>
Sobremesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada em plástico filme.</li> <li>- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100ml.</li> </ul>

4.18.3. A empresa CONTRATADA deverá disponibilizar talheres de inox, ou descartáveis quando for o caso, adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

4.18.4. A Contratada deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética;

#### **4.19. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

4.19.1. As Refeições serão entregues de acordo com a impressão de censo, via sistema informatizado cedido pelo Hospital, que constam os números de dietas que deverão ser distribuídas.

4.19.1.1. Para esse mesmo sistema a CONTRATADA poderá realizar aberturas de chamados de manutenção e comunicações internas.

4.19.2. ATRAVÉS do Censo serão medidos os consumos de Dietas distribuídas e posteriores pagamentos.

4.19.3. É de Responsabilidade da CONTRATADA a Impressão do censo e a Nutricionista responsável deve sempre que necessário realizar checagem com a Nutricionista do Hospital para duvidas antes da distribuição.

4.19.4. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

4.19.5. Para a distribuição dos alimentos quentes se devem observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 3 horas, ou abaixo de 65°C devem ser consumidas em até 3 horas. A distribuição deverá ser feita com a utilização de carrinhos térmicos.

4.19.6. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 (duas) horas.

4.19.7. A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registradas em impressos próprios pela CONTRATADA.

4.19.8. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes (adultos e crianças) e acompanhantes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

4.19.9. Caso seja necessário, a empresa CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação da CONTRATANTE.

4.19.10. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na legislação vigente.

4.19.11. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados (carrinhos térmicos) em boas condições de uso.

4.19.12. É de responsabilidade da CONTRATADA a distribuição das refeições a pacientes, acompanhantes e exames, devendo manter funcionário habilitado e treinado para a função de copeiro.

#### **4.20. HIGIENIZAÇÃO NAS ATIVIDADES DIÁRIAS**

4.20.1. HIGIENE PESSOAL - Nas atividades diárias, o funcionário da empresa CONTRATADA deverá:

4.20.1.1. Usar uniformes completos compatível com a função, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

4.20.1.2. Fazer a barba diariamente;

4.20.1.3. Não aplicar maquiagem;

4.20.1.4. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

4.20.1.5. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

- 4.20.1.6. Manter os sapatos e botas limpas;
- 4.20.1.7. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- 4.20.1.8. Manter a higiene adequada das mãos;
- 4.20.1.9. Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/98 – Ministério da Saúde.
- 4.20.1.10. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;
- 4.20.1.11. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos;
- 4.20.1.12. Não usar joias, bijuterias, relógio e outros adornos.

#### **4.21. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES**

- 4.21.1. A empresa CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, equipamentos, copas.
- 4.21.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pela CONTRATANTE.
- 4.21.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.
- 4.21.4. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.
- 4.21.5. A higienização do REFEITÓRIO e CANTINA (piso, mesas, janelas, paredes, teto, luminárias e dispensadores de sabonete líquido e papel toalha) será de responsabilidade da CONTRATANTE.
- 4.21.6. A CONTRATANTE instalará dispensadores para sabonete líquido e para papel toalha, em pontos adequados do refeitório, e instalará dispensadores de álcool gel, em pontos adequados da cantina, ficando responsável pelo abastecimento e manutenção destes, sempre disponibilizando produtos próprios e adequados à higienização das mãos, mediante a validação do SCIH da CONTRATANTE.
- 4.21.7. O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

<b>ÁREAS INTERNAS</b>	<b>FREQUENCIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo
Azulejos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Quinzenal ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70%

**O RECOLHIMENTO, TRANSPORTE, ARMAZENAGEM E ACONDICIONAMENTO DOS RESÍDUOS RESULTANTES DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, BEM COMO DOS RESTOS ALIMENTARES (SOBRA DOS ALIMENTOS MANIPULADOS) SÃO DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA, OBEDECENDO OBRIGATORIAMENTE O PGRSS (PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS EM SERVIÇOS DE SAÚDE) DA UNIDADE HOSPITALAR**

4.21.8. A CONTRATADA realizará o recolhimento diário e de quantas vezes se fizerem necessárias, dos resíduos resultantes da produção das refeições no refeitório, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada a legislação ambiental vigente.

4.21.9. O recolhimento, transporte, armazenagem e destino dos resíduos resultantes da distribuição das refeições servidas para pacientes e lanches nos setores fechados (marmiteix executivo, copos, guardanapos e outros) bem como os restos alimentares (sobras) de refeições e lanches servidos fora do refeitório são de responsabilidade da CONTRATANTE.

#### **4.22. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

4.22.1. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desincrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo, tanto na cantina como no restaurante.

4.22.2. As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70° C.

4.22.3. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos diariamente.

4.22.4. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

4.22.5. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com álcool a 70°.

4.22.6. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

4.22.7. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

4.22.8. Remover os resíduos em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

4.22.9. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade e deverá ser desprezado após sua utilização.

4.22.10. O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela empresa CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

<b>EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>	<b>FREQUÊNCIA</b>	<b>PRODUTOS</b>
Louças, talheres, bandejas, baixelas(lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool70°GL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a200 ppm e álcool 70°GL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante



Carrinhos de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloroativo
Geladeiras e Câmaras Frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Freezer	Diário, semanal e mensal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloroativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 ppm de cloroativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colméias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado
Depósito de resíduos	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm
Porta temperos	Diário	Detergente Neutro
Estufa para salgados	Diário	Detergente Neutro e álcool 70°GL

#### 4.23. HIGIENIZAÇÃO DAS EMBALAGENS

- 4.23.1. Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (embalagens de leite, suco e garrafas). Sempre observando a composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.

#### 4.24. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 4.24.1. É de responsabilidade da empresa CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- 4.24.2. Deverão ser coletadas diariamente pela empresa CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.
- 4.24.3. Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas no refeitório para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

#### **4.25. SALA DE PREPARO DE PRODUTOS ENTERAIS**

- 4.25.1. A sala destina-se ao preparo de módulos e envase de água para pacientes em terapia nutricional enteral.
- 4.25.2. A empresa CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as respectivas atividades.
- 4.25.3. É de responsabilidade da CONTRATANTE fornecer os insumos necessários para o preparo (módulos e frascos).
- 4.25.4. Com base nas diretrizes estabelecidas, a empresa CONTRATADA deverá proceder ao armazenamento, conservação, preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, transporte e distribuição dos produtos preparados;
- 4.25.5. Ressalta-se que o pré-preparo e preparo dos produtos deverão ser efetuados conforme prescrição nutricional.

#### **4.26. GESTÃO DO CONTRATO**

#### **4.27. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO E CUMPRIMENTO CONTRATUAL**

- 4.27.1. A Contratada deverá, no ato da assinatura do Contrato, constituir garantia para cumprimento do Contrato, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, a favor da FASCAMP – Fundação da Área da Saúde de Campinas, numa importância correspondente a 5% do valor do contrato.
- 4.27.2. A modalidade da referida Garantia será através de Seguro Garantia e deverá ser entregue na Sede da FASCAMP na assinatura do Contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis.
- 4.27.3. A referida garantia deverá ser renovada no caso de prorrogação do prazo contratual.
- 4.27.4. A Garantia assegurará, o pagamento de:
  - 4.27.4.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
  - 4.27.4.2. Prejuízos causados a Contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
  - 4.27.4.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante;
  - 4.27.4.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.
- 4.27.5. Será considerada extinta a garantia:
  - 4.27.5.1. Com a devolução da Apólice, acompanhada de declaração da contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.
  - 4.27.5.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros.
- 4.27.6. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no Artigo 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018.

#### **4.28. A CONTRATANTE CABE**

- 4.28.1. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados.
- 4.28.2. Treinar a operacionalização do sistema informatizado.
- 4.28.3. Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da Contratada, dando-lhes acesso às suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 4.28.4. Disponibilizar área para retirada, entrega e armazenamento de alimentos de acordo com a legislação aplicável vigente.

- 4.28.5. Inspeccionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados.
- 4.28.6. Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.
- 4.28.7. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato e no prazo contratual.
- 4.28.8. Prestar aos empregados da Contratada as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

#### **4.29. DA FISCALIZAÇÃO**

- 4.29.1. Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato, designados pelo CONTRATANTE.
- 4.29.2. A fiscalização do CONTRATANTE terá livre acesso aos locais de execução do serviço.
- 4.29.3. O CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços contratados conforme Anexo III, de modo a assegurar o efetivo cumprimento da execução do escopo contratado, cabendo ainda:
  - 4.29.4. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica
  - 4.29.5. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da CONTRATADA que estiverem sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou de cuja permanência a área a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
  - 4.29.6. Além da fiscalização prevista, também serão considerados aberturas de ouvidorias por pacientes e população em geral do Hospital Regional de Piracicaba e notificado o fato a CONTRATADA.
  - 4.29.7. É obrigatório a disponibilidade de produtos nos locais de refeição enquanto estiverem em horário de funcionamento.
    - 4.29.7.1. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento notificar a falta de disponibilidade de produtos.
  - 4.29.8. A CONTRATANTE irá julgar, a gravidade da ação e procederá quando necessário com as penalidades previstas.
  - 4.29.9. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
  - 4.29.10. Por descumprimento total ou parcial das obrigações contratadas e assumidas serão aplicadas à Contratada, as penalidades previstas no ato convocatório e na legislação pertinente.

#### **4.30. DAS MEDIÇÕES DOS SERVIÇOS PRESTADOS**

- 4.30.1. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 4.30.2. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.
- 4.30.3. A FISCALIZAÇÃO designada pelo Hospital Regional de Piracicaba procederá à conferência de acordo com senso e aprovará ou solicitará correções.
- 4.30.4. Na Hipótese de correções, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, cancelamento e nova emissão da nota fiscal/fatura.
- 4.30.5. Serão considerados somente os serviços efetivamente executados e apurados da seguinte forma:
  - 4.30.5.1. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente desempenhados, descontadas as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.
- 4.30.6. A realização dos descontos indicados no item 5 não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

- 4.30.7. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando a CONTRATADA, no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.
- 4.30.8. A título de indenização de despesas, os custos de depreciação predial, fornecimento de gás liquefeito de petróleo, água potável, análise de água, bem como os demais itens identificados como de responsabilidade da CONTRATANTE, constante no anexo II, serão ressarcidos mensalmente pela CONTRATADA, à CONTRATANTE, sendo que o ressarcimento poderá dar-se como abatimento de 5% (cinco por cento) do valor total faturado pela CONTRATADA.
- 4.30.9. Mensalmente será realizada a medição quanto ao consumo de energia elétrica, através de equipamento próprio, tanto no ambiente do Restaurante, como no ambiente da Cantina, a qual será contabilizada em Nota Fiscal, constando como ressarcimento.

#### **4.31. PENALIDADES**

- 4.31.1. A CONTRATANTE toma ciência de que:
- 4.31.1.1. Poderá ocorrer descontos em caso de não atendimento as cláusulas contratuais e termo de referência.
- 4.31.1.2. Quando houver notificações graves, quais serão definidas pelo setor de NUTRIÇÃO DO Hospital Regional de Piracicaba, a CONTRANTE poderá suspender os pagamentos até a correção do efetiva e comprovado da Não Conformidade.
- 4.31.1.3. Se evidenciado que os serviços não estiverem dentro do padrão de qualidade, que ofereça risco de contaminação ou prejuízos aos usuários o Hospital REGIONAL DE PIRACICABA, usará de qualquer meio para solucionar a não conformidades com custos destinados a CONTRATADA.
- 4.31.1.4. Se não houver entrega ou atraso dos relatórios quantitativos de dietas, os pagamentos serão retidos até a emissão e conferência.
- 4.31.1.4.1. Em caso de divergência de relatórios será considerado o apontamento realizado pelo HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA.
- 4.31.1.5. Atrasos nas entregas de dietas, serão considerados atrasos as entregas de dietas que ultrapassem os horários previstos.
- 4.31.1.6. Atraso nas retiradas de Sobras, serão considerados atrasos as retiradas de sobras que ultrapassem os horários previstos.
- 4.31.1.7. Falta de disponibilidades de produtos a disponibilidade de produtos nos locais de refeição enquanto os mesmos estiverem em horário de funcionamento.
- 4.31.1.8. Falta de diversidade de produtos nos locais de refeição enquanto estiverem em horário de funcionamento.

#### **5. MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

##### **5.1. DAS AUTORIZAÇÕES DE PAGAMENTO**

- 5.1.1. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal sobre os serviços efetivamente executados, no primeiro dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, através de endereço eletrônico do fiscal do contrato e ao departamento de compras da FASCAMP.
- 5.1.2. O pagamento será de forma mensal, conforme previsto em edital.
- 5.1.3. Para fins de pagamento, a CONTRATADA deve apresentar até o dia 20 de cada mês, através de endereço eletrônico do departamento de compras da FASCAMP, os seguintes comprovantes:
- 5.1.3.1. CND Municipal.
- 5.1.3.2. CND Estadual.
- 5.1.3.3. CND Federal.
- 5.1.3.4. CNDT.

- 5.1.3.5. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial.
- 5.1.3.6. Comprovante de Inscrição Municipal e/ou Estadual.
- 5.1.3.7. Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical), com a relação de todo o quadro de pessoal alocado no Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns.
- 5.1.3.8. Holerite e comprovante de pagamento de salário, vale transporte, cesta básica/vale alimentação e vale refeição.
- 5.1.3.9. Guia e comprovante de pagamento do INSS.
- 5.1.3.10. Comprovantes de recolhimento do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão de obra alocada para esse fim.
- 5.1.4. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas e que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (CONTRATANTE), são:
  - 5.1.4.1. Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social;
  - 5.1.4.2. Guia de Recolhimento do FGTS – GRF, gerada e impressa pelo SEFIP, com autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
  - 5.1.4.3. Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP –RE;
  - 5.1.4.4. Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.
  - 5.1.4.5. A não apresentação dessas comprovações assegura à Contratante o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.
- 5.1.5. O HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA denunciará ao órgão competente em caso de evidência de não pagamento de benefícios, salários e outros e poderá suspender pagamentos até a regularização .
- 5.1.6. Os pagamentos somente serão realizados após conferência das documentações de regularidade e aprovação da dos senos e comprovação por parte do Hospital sobre a quantidade de dietas.

## **6. SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **6.1. DOCUMENTOS**

- 6.1.1. Para fins de escolha da modalidade licitatória na fase de seleção do fornecedor, além das descritas em Edital, na seção HABILITAÇÃO, deverá ser apresentado como Documentos de qualificação técnica.
  - 6.1.1.1. Alvará Específico de Funcionamento da Vigilância Sanitária (ANVISA) válido. – Deverá ser mantido atualizado e exposto durante a Vigência do contrato
  - 6.1.1.2. Certificado de Regularidade da Empresa no Conselho Profissional competente, dentro do prazo de validade (original ou cópia autenticada) em nome do licitante.
  - 6.1.1.3. Comprovação da licitante possuir profissional com formação superior, legalmente habilitado e devidamente inscrito no respectivo conselho CRN 3, que será responsável técnico pelo serviço. A comprovação deverá ser feita mediante os seguintes documentos:
    - 6.1.1.3.1. Carteira de trabalho (cópia autenticada) e ficha (ou folha de livro) de registro de empregados (cópia autenticada), ou;
    - 6.1.1.3.2. Contrato social (cópia autenticada), ou;

- 6.1.1.3.3. Contrato particular firmado com a licitante ou;
- 6.1.1.4. Na hipótese de o responsável técnico pelo objeto em contratação ser o mesmo que constar no registro do órgão de fiscalização profissional, fica dispensada a apresentação do comprovante solicitado neste subitem;

## **6.2. CAPACIDADE TÉCNICA**

6.2.1. No mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica operacional expedido em nome da licitante, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, excetuando-se à Fundação da Área de Saúde de Campinas – FASCAMP, e que comprove a execução de serviço de NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR. O objetivo é análise da capacidade e experiência de atendimento ao objeto desta licitação.

6.2.1.1. Não serão aceitos outros atestados que não atendam a execução de serviço de NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

### **6.2.2. Apresentação de manual de boas práticas**

### **6.2.3. Manual de dietas Hospitalares**

### **6.2.4. Ficha técnica de preparo de alimentos**

## **7. PROPOSTAS**

- 7.1. O envio da proposta vinculará o seu autor a todas as condições e obrigações inerentes ao certame
- 7.2. A proposta deverá conter a inclusão de todos os tributos, fretes, tarifas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, e demais despesas decorrentes da execução do objeto, em moeda corrente nacional, com no máximo, 02 (duas) casas decimais.
- 7.3. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data estabelecida para a realização da sessão pública do pregão.
- 7.4. A apresentação de proposta implica pleno conhecimento e aceitação das condições estipuladas neste Edital e seus Anexos.
- 7.5. As Propostas deverão conter:
  - 7.5.1. Para cada especificação os valores unitários, mensais e anuais de acordo com as estimativas apresentadas
  - 7.5.2. A composição geral e total dos custos.
  - 7.5.3. Apresentação do número de funcionários calculados para atendimento ao objeto.
  - 7.5.4. MODELO de Proposta ANEXO I
  - 7.5.5. MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS II

### **ANEXO II MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

À  
**Fundação da Área de Saúde de Campinas CNPJ nº 17.893.567/0001-37**

Prezados Senhores,  
 Apresentamos a V.S.<sup>a</sup>, nossa proposta para prestação de serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno, conforme descritivo constante no Termo de Referência:

Item	Especificação	Unidade	Qtd. Mensal	Preço Unitário em R\$	Preço total Mensal em R\$	Preço total Anual em R\$
1	Desjejum	Unid.	2700			
2	Almoço	Unid.	2900			
3	Jantar	Unid.	2900			
4	Lanches*	Unid.	6100			
5	Café	Litro	600			
6	Leite	Litro	300			
7	Suco de fruta	Litro	1160			
8	Chá	Litro	800			

\*Lanche da tarde, ceia e lanches para exames

Valor total por extenso da proposta: \_\_\_\_\_

- a) O prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos.
- b) Prazo de pagamento: 30 (trinta) dias.
- c) Prazo de garantia: conforme constante no Termo de Referência.
- d) Prazo de entrega: 10 (dez) dias.
- e) Declaramos que nos preços propostos estão incluídos os custos para entrega dos itens, nos seguintes endereços:  
Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns – HRP Av. Antônio Elias, nº 1.000, b. Garças, Piracicaba/SP – CEP 13900-560.
- f) Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como impostos, seguros, taxas, deslocamentos ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa.
- g) Declaramos que conhecemos o descritivo completo dos itens constante no Termo de Referência.

**(INCLUIR OS DADOS ABAIXO SOMENTE NA PROPOSTA QUE SERÁ ENVIADA COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)**

Dados da Proponente

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

Tel./Fax: \_\_\_\_\_ Local e Data \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ Cargo/Função: \_\_\_\_\_

Assinatura \_\_\_\_\_

**ANEXO III  
PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

A planilha abaixo deverá ser preenchida conforme o objeto especificado neste termo no que couber.

MODELO PARA A CONSOLIDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA – **apresentar juntamente com o Anexo II.**

Com ajustes após publicação da Lei nº 13.467, de 2017  
Módulo 1 - Composição da Remuneração

MÓDULO 1	COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO	VALOR (R\$)
	Salário-Base	
	Adicional de Periculosidade	
	Adicional de Insalubridade	
	Adicional Noturno	
	Adicional de Hora Noturna Reduzida	
	Outros (especificar)	
<b>Total</b>		

Módulo 2 - Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários  
Submódulo 2.1 - 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias

MÓDULO 2 SUBMÓDULO 2.1	DÉCIMO TERCEIRO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS	VALOR (R\$)
	13º (décimo terceiro) Salário	
	Férias e Adicional de Férias	
<b>Total</b>		

Submódulo 2.2 - Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições

MÓDULO 2 SUBMÓDULO 2.2	GPS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES	PERCENTUAL(%)	VALOR (R\$)
	INSS	20%	
	Salário Educação	2,50%	
	SAT		
	SESC ou SESI	1,50%	
	SENAI - SENAC	1,00%	
	SEBRAE	0,60%	
	INCRA	0,20%	
	FGTS	8,00%	
	Outros		
<b>Total</b>			

Módulo 3 – Provisão para Rescisão

MÓDULO 3	PROVISÃO PARA RESCISÃO	VALOR (R\$)
	Aviso Prévio Indenizado	
	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado	
	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Indenizado	
	Aviso Prévio Trabalhado	
	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
	Multa do FGTS e contribuição social sobre o Aviso Prévio Trabalhado	
<b>Total</b>		



## Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente Submódulo 4.1 - Ausências Legais

MÓDULO 4 SUBMÓDULO 4.1	AUSÊNCIAS LEGAIS	VALOR (R\$)
	Férias	
	Ausências Legais	
	Licença Paternidade	
	Ausência por Acidente de Trabalho	
	Afastamento Maternidade	
	Outros (especificar)	
Total		

## Submódulo 4.2 – Intra jornada

MÓDULO 4 SUBMÓDULO 4.2	INTRAJORNADA	VALOR (R\$)
	Intervalo para repouso e alimentação	
Total		

## Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente

MÓDULO 4	CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE	VALOR (R\$)
	Ausências Legais	
	Intra jornada	
Total		

## Módulo 5 - Insumos Diversos

MÓDULO 5	INSUMOS DIVERSOS	VALOR (R\$)
	Uniformes	
	Materiais	
	Equipamentos	
	Outros (especificar)	
Total		

## Módulo 6 - Custos Indiretos, Tributos e Lucro

MÓDULO 6	CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO	Percentual (%)	VALOR (R\$)
	Custos Indiretos		
	Lucro		
	Tributos		
	Tributos Federais (especificar)		
	Tributos Estaduais (especificar)		
	Tributos Municipais (especificar)		
Total			

**RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO**

MÓDULOS	MÃO DE OBRA VINCULADA À EXECUÇÃO CONTRATUAL (VALOR POR EMPREGADO)	VALOR (R\$)
Módulo 1	Composição da Remuneração	
Módulo 2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	
Módulo 3	Provisão para Rescisão	
Módulo 4	Custo de Reposição do Profissional Ausente	
Módulo 5	Insumos Diversos	
Subtotal		
Módulo 6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	
Valor Total por Empregado		

**ANEXO IV  
CHECK LIST DE FISCALIZAÇÃO**

ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELA COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DO HOSPITAL REGIONALPIRACICABA  
RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
<b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>			
<b>1.1 ÁREA EXTERNA:</b>			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
<b>1.2 ACESSO:</b>			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
<b>1.3 ÁREA INTERNA:</b>			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
<b>1.4 PISO:</b>			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
<b>1.5 TETOS:</b>			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
<b>1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:</b>			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
<b>1.7 PORTAS:</b>			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			

1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:</b>			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
<b>1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:</b>			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta frequente dos resíduos orgânicos e recicláveis.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
<b>1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:</b>			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizadas.			
<b>1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:</b>			

1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
<b>1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:</b>			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, semofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. preventiva.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidos por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
<b>1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:</b>			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico eo ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
<b>1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b>			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3 Existência de registro da higienização.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada.			
<b>1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			

1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
<b>1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para higienização do reservatório da água.			
1.17.5 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise de potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
<b>1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:</b>			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
<b>1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:</b>			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
<b>1.20 LAYOUT:</b>			
1.20.1 Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
<b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>			
<b>2.1 EQUIPAMENTOS:</b>			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequados ao ramo.			
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			

2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
<b>2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)</b>			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
<b>2.3 UTENSÍLIOS:</b>			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
<b>2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:</b>			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2 Frequência de higienização adequada.			
2.4.3 Existência de registro da higienização.			
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9 Adequada higienização.			
<b>3. MANIPULADORES</b>			
<b>3.1 VESTUÁRIO:</b>			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
<b>3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:</b>			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			

3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
<b>3.3 ESTADO DE SAÚDE:</b>			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
<b>3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:</b>			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.			
<b>3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:</b>			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
<b>3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:</b>			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e continuamente relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
<b>4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO</b>			
<b>4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:</b>			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
<b>4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.</b>			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita adequada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
<b>4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:</b>			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			



4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com legislação vigente.			
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir adequada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
<b>4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:</b>			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
<b>4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:</b>			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
<b>5. DOCUMENTAÇÃO</b>			
<b>5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b>			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
<b>5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:</b>			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.1.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			

<b>5.2.2 Controle de potabilidade da água:</b>			
5.2.2.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:</b>			
5.2.3.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.3.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.4 Manejo dos resíduos:</b>			
5.2.4.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.4.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.5.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.5.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.6.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.6.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.7.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.7.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.8.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.8.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
<b>C - CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			
<b>E - RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			
<b>F - RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			

**ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELO SCIH DO HOSPITAL REGIONAL PIRACICABA**

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

AVALIAÇÃO:	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
Higienização do piso			
Higienização do mobiliário			
Higienização utensílios			
Higienização dos equipamentos			
Dispenser de Papel Toalha			
Dispenser de Sabonete Líquido			
Higienização das lixeiras			
Produtos químicos utilizados para higienização			
Descarte de restos de ingestão e gordura			
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			
<b>RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			
<b>RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			

**ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELA SEGURANÇA DO TRABALHO DO HOSPITAL REGIONAL PIRACICABA**

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

<b>AVALIAÇÃO EDIFICAÇÃO:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Piso			
Parede			
Iluminação			
Bebedouros			
<b>AVALIAÇÃO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Identificação de voltagem nas tomadas			
Quadro de distribuição			
Instalação de equipamentos (aterramento, fiação, extensão etc...)			
Chave geral			
<b>AVALIAÇÃO PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Extintores de Incêndio			
Hidrantes/mangueiras			
Brigada de Incêndio			
Sinalização			
Botoeira alarme de incêndio			
Chuveiros automáticos			
Detectores de fumaça			
<b>AVALIAÇÃO EPI's:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Utilização de EPI's			
Preenchimento da ficha de entrega de EPI's			
Disponibilização de EPI's			
Armazenamento de EPI's			
Utilização de uniforme			
<b>AVALIAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Armazenamento			
Identificação			
FISPQ's			
Treinamento para manipulação			

AVALIAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
Proteção nas partes móveis			
Botoeiras de emergência			
Sistema coletor de exaustão			
Refrigeração			
Utilização de EPC's			
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			
<b>RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			
<b>RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			

**ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELA ENGENHARIA DO HOSPITAL REGIONAL PIRACICABA**

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

<b>AVALIAÇÃO - ACABAMENTO:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Forro Contínuo			
Forro Removível			
Parede			
Azulejo			
Rejunte			
Piso			
Batente			
Rodapé			
Junta de dilatação			
<b>AVALIAÇÃO - HIDRÁULICA:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Chuveiro			
Ducha do Chuveiro			
Válvula de descarga			
Assento vaso sanitário			
Registro Geral			
Registro Chuveiro			
Registro Torneira			
Torneira			
Lavatório			
Flexível			
Sifão			
Ralo			
<b>AVALIAÇÃO - ELÉTRICA:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Tomada 220V			
Quadro Elétrico			
Luminárias			
Interruptor			
Luminária Emergência			
<b>AVALIAÇÃO - PORTA/BANDEIRA</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Laminado melamínico			

Maçaneta			
Fechadura			
Dobradiça			
Espelho			
Fixador de piso			
<b>AVALIAÇÃO - ESQUADRIAS</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Vidro e espaguete			
Perfil de acabamento			
Corrediça			
Tela de proteção			
Chumbador de fixação da tela			
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			
<b>RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			
<b>RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			

**ANEXO V**  
**MODELO DE PROCURAÇÃO**

Por este instrumento particular de Procuração, a pessoa jurídica: OUTORGANTE: (nome da proponente), inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.000/0000-00, com Inscrição Municipal nº 00.000-00, com sede na (Av./R. Xxxxx, nº 000, CEP 00000-000, Município/UF), Tel.: (00) 0000 0000, Fax: (00) 0000 0000, endereço eletrônico xxx@xxxx.xxx.xx, neste ato representada por seu (representante legal), o(a) Sr.(ª) (nome do representante legal), que esta subscreve, portador (a) da Cédula de Identidade RG n.º 00.000.000-0, inscrito (a) no CPF/MF sob n.º 000.000.000- 00, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), nomeia e constitui seu Procurador o(a)----- OUTORGADO: Sr.(ª) (nome do procurador), portador(a) da Cédula de Identidade RG 00.000.000-0, inscrito no CPF/MF sob n.º 000.000.000-00, a quem confere amplos poderes para----- PODERES: manifestar intenção de interpor recursos, desistir do direito de os interpor, requerer o registro em ata das observações que entender relevantes, concordar, discordar, transigir, desistir, firmar compromissos, requerer, alegar e assinar o que convier e praticar todos os atos necessários ao perfeito cumprimento deste mandato, cuja finalidade é----- FINALIDADE: representar a OUTORGANTE perante a Fundação da Área de Saúde de Campinas – FASCAMP nos atos relacionados ao procedimento de contratação PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023.

Local e data

---

DECLARANTE

Esta procuração deverá ser entregue juntamente com os documentos de habilitação.



**ANEXO VI****DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

A pessoa jurídica (nome da proponente), inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.002/2017-00, com Inscrição Municipal nº 00.000-00, neste ato representada por seu representante legal o(a) Sr.(ª) (nome do representante legal) que esta subscreve, portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º 00.000.000-0, inscrito(a) no CPF/MF sob n.º 000.000.000-00, DECLARA, para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023, cumprir plenamente todos os requisitos de habilitação, estando ciente da sua responsabilidade administrativa, civil e penal.

Local e data

---

DECLARANTE

Este documento deverá ser entregue juntamente com os documentos de habilitação.

**ANEXO VII****DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE AO ARTIGO 7º, XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

A pessoa jurídica (nome da proponente), inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.002/2017-00, com Inscrição Municipal nº 00.000-00, neste ato representada por seu representante legal o(a) Sr.(ª) (nome do representante legal) que esta subscreve, portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º 00.000.000-0, inscrito(a) no CPF/MF sob n.º 000.000.000-00, DECLARA para os fins do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local e data

---

DECLARANTE

Este documento deverá ser entregue juntamente com os documentos de habilitação.

**ANEXO VIII****DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

A pessoa jurídica (nome da proponente), inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.002/2017-00, com Inscrição Municipal nº 00.000-00, neste ato representada por seu representante legal o(a) Sr.(ª) (nome do representante legal) que esta subscreve, portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º 00.000.000-0, inscrito(a) no CPF/MF sob n.º 000.000.000-00, DECLARA, para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

---

DECLARANTE

Este documento deverá ser entregue juntamente com os documentos de habilitação.

**ANEXO IX****DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

A pessoa jurídica (nome da proponente), inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.002/2017-00, com Inscrição Municipal nº 00.000-00, neste ato representada por seu representante legal o(a) Sr.(ª) (nome do representante legal) que esta subscreve, portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º 00.000.000-0, inscrito(a) no CPF/MF sob n.º 000.000.000-00, DECLARA, para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023, que para fins legais e sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar 123/06, e que deseja fazer uso dos benefícios que lhe são conferidos.

Local e data

---

DECLARANTE

Este documento deverá ser entregue juntamente com os documentos de habilitação.

**ANEXO X**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DA PROPOSTA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023**

Eu, (nome do representante legal), como representante da (nome da proponente), declaro, sob as penas da Lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresentada para participar deste Pregão Eletrônico, foi elaborada de maneira INDEPENDENTE pela (nome da proponente), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023 quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Fundação da Área de Saúde de Campinas – FASCAMP antes da abertura oficial das propostas;

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local, data

---

DECLARANTE

Este documento deverá ser entregue juntamente com os documentos de habilitação.

**ANEXO XI**

**ATESTADO DE VISITA TÉCNICA**

**PREGÃO ELETRÔNICO 002/2023.**

**PROCESSO N° 0175/2023**

**OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno, para atender as necessidades do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns – HRP**

Declaro, para os devidos fins, que tenho conhecimento do local de onde serão realizados os serviços, conforme citado acima, responsabilizando-me pela execução dos mesmos e pela fiel observância da execução do objeto de acordo com o edital e seus anexos. Aceito como sendo válida a situação em que se encontra o local para a realização do objeto deste pregão eletrônico e pelo cumprimento integral e pontual das obrigações assumidas.

Declaro ainda, sob as penas da lei que recebi, nesta data, uma via do Atestado de Visita Técnica.

NOME DA EMPRESA: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_

RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA VISITA TÉCNICA: \_\_\_\_\_

Piracicaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**ANEXO XII**  
**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XXXX/2023**  
**PROCESSO Nº 0175/2023**  
**CONVÊNIO Nº 02 – Secretaria de Saúde/Unicamp/Hospital Regional de Piracicaba**

**CONTRATANTE:** FUNDAÇÃO DA ÁREA DE SAÚDE DE CAMPINAS - FASCAMP, com sede na Rua Vital Brasil nº 200, 2º andar, Cidade Universitária, CEP 13083-888, Campinas/SP, inscrito no CNPJ/ MF sob o Nº. 17.893.567/0001-37, neste ato, legal e estatutariamente representada, doravante denominada CONTRATANTE.

**CONTRATADA:** XXXXXX, com sede na XXXX, Nº XXX, Bairro XXXXX, CEP: XXXX, Município de XXXX, Estado de XXXX, inscrita no CNPJ Nº XXXXXX, neste ato, legal e estatutariamente representada, doravante denominada CONTRATADA, tem entre si justo e combinado o presente Contrato de Prestação de Serviços, que se rege pelas seguintes cláusulas abaixo:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

- 1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes, funcionários, prestadores de serviços e público interno, para atender as necessidades do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns – HRP, obedecendo integralmente às especificações e determinações previstas em Edital e demais anexos do Pregão Eletrônico nº 002/2023, bem como a proposta de preços da CONTRATADA que ficam fazendo parte integrante e inseparável deste instrumento como se aqui estivessem transcritos.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

- 2.2. Obedecendo integralmente às especificações e determinações previstas em Edital e demais anexos do Pregão Eletrônico nº 002/2023, bem como a proposta de preços da CONTRATADA que ficam fazendo parte integrante e inseparável deste instrumento como se aqui estivessem transcritos, ficam ajustados os seguintes preços e quantitativos:

Item	Especificação	Unidade	Qtd. Mensal	Preço Unitário em R\$	Preço total Mensal em R\$	Preço total Anual em R\$
1	Desjejum	Unid.	2080			
2	Almoço	Unid.	2035			
3	Jantar	Unid.	2300			
4	Lanches*	Unid.	3420			
5	Café	Litro	360			
6	Leite	Litro	180			
7	Suco de fruta	Litro	660			
8	Chá	Litro	450			
				<b>VALOR TOTAL ANUAL:</b>		

\*Lanche da tarde, ceia e lanches para exames

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA**

- 3.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, não ultrapassando o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, mediante Termo Aditivo assinado pelas partes.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO**

- 4.1. O valor total para a execução dos serviços deste contrato são os apresentados na proposta de preços que totalizam o valor estimado de R\$ XXXX (XXXXXXXXXX) apresentado pela CONTRATADA e aceito pela CONTRATANTE, entendido este como valor justo e suficiente para a total execução do objeto.
- 4.2. O preço proposto é considerado completo, incluindo todos os custos necessários para a realização do objeto deste contrato, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal e quaisquer outras taxas, custas ou emolumentos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto contratado.
- 4.3. É vedado a CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por faltas ou omissões que porventura venham a ser constatada sem sua proposta.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

- 5.1. Como garantia da fiel execução deste contrato, a CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor, prestou GARANTIA, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do presente contrato, a importância de R\$ XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, a favor da FASCAMP – Fundação da Área da Saúde de Campinas.
- 5.2. O Seguro Garantia, deverá ser entregue na Sede da Fascamp na assinatura do Contrato.
- 5.3. A garantia referida no item 5.2 deverá ser renovada no caso de prorrogação do prazo contratual.
- 5.4. Em caso de rescisão deste contrato e/ou interrupção dos trabalhos, a garantia não será devolvida, a não ser que a rescisão e/ou paralisação decorra de acordo com a CONTRATANTE.
- 5.5. A Garantia assegurará, o pagamento de:
  - a. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
  - b. Prejuízos causados a CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
  - c. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante;
  - d. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.
- 5.6. Será considerada extinta a garantia:
  - 5.6.1. Com a devolução da Apólice, acompanhada de declaração da contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.
  - 5.6.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros.
- 5.7. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, conforme estabelecido no Artigo 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018
- 5.8. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros,



a CONTRATADA se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que for notificada pelo responsável da CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS FINANCEIROS**

- 6.1. Os recursos financeiros para a execução deste contrato são provenientes do Convênio 002 – Secretaria da Saúde/UNICAMP/Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

- 7.1. A prestação de serviços de alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes adultos e infantis, acompanhantes legalmente instituídos e comercialização de refeições, lanches/salgados e bebidas para prestadores de serviço, colaboradores e público interno serão executados na estrutura predial do HOSPITAL REGIONAL DE PIRACICABA DRA. ZILDA ARNS, localizado na Av. Antônio Elias, nº 1000, Bairro Garças, Piracicaba, SP - CEP - 13.423-227, implicando despesas com depreciação predial.
- 7.2. A CONTRATADA utilizará as instalações da CONTRATANTE para execução dos serviços.
- 7.3. Para a execução dos serviços de alimentação hospitalar para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e comercialização de refeição para colaboradores e prestadores de serviço, será disponibilizada instalações apropriadas para cozinha, estoque e refeitório.
- 7.4. Para execução dos serviços de comercialização de lanches/salgados e bebidas para colaboradores, prestadores de serviço e público interno, será disponibilizada instalações apropriadas para copa quente, estoque e cantina.
- 7.5. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 7.5.1. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores apurados.
- 7.5.2. Na Hipótese de correções, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, cancelamento e nova emissão da nota fiscal/fatura.
- 7.6. Serão considerados somente os serviços efetivamente executados e apurados da seguinte forma:
- 7.6.1. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente desempenhados, descontadas as importâncias relativas às quantidades de serviços não aceitas e glosadas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.
- 7.7. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando a CONTRATADA, no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.
- 7.8. A título de indenização de despesas, os custos de depreciação predial, fornecimento de gás liquefeito de petróleo, água potável, análise de água, bem como os demais itens identificados como de responsabilidade da CONTRATANTE, constante no Anexo II do Edital, serão ressarcidos mensalmente pela CONTRATADA, à CONTRATANTE, sendo que o ressarcimento poderá dar-se como abatimento de 5% (cinco por cento) do valor total faturado pela CONTRATADA.
- 7.9. Mensalmente será realizada a medição quanto ao consumo de energia elétrica, através de equipamento próprio, tanto no ambiente do Restaurante, como no ambiente da Cantina, a qual será contabilizada em Nota Fiscal, constando como ressarcimento.

## CLÁUSULA OITAVA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 8.1. A CONTRATADA deverá apresentar Nota Fiscal sobre os serviços efetivamente executados, no primeiro dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, através de endereço eletrônico do fiscal do contrato e ao departamento de compras da FASCAMP.
- 8.2. O pagamento será de forma mensal, fixado no dia 25 de cada mês, exceto aos sábados, domingos e feriados, onde será considerado o próximo dia útil.
- 8.3. Para fins de pagamento, a CONTRATADA deve apresentar até o dia 20 de cada mês, através de endereço eletrônico do departamento de compras da FASCAMP, os seguintes comprovantes:
  - 8.3.1. CND Municipal.
  - 8.3.2. CND Estadual.
  - 8.3.3. CND Federal.
  - 8.3.4. CNDT.
  - 8.3.5. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial.
  - 8.3.6. Comprovante de Inscrição Municipal e/ou Estadual.
  - 8.3.7. Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida, contribuição sindical), com a relação de todo o quadro de pessoal alocado no Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns.
  - 8.3.8. Holerith e comprovante de pagamento de salário, vale transporte, cesta básica/vale alimentação e vale refeição.
  - 8.3.9. Guia e comprovante de pagamento do INSS.
  - 8.3.10. Comprovantes de recolhimento do FGTS, por meio das guias de recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social – GFIP, correspondentes ao período de execução dos serviços e à mão de obra alocada para esse fim.
  - 8.3.11. As comprovações relativas ao FGTS a serem apresentadas e que deverão corresponder ao período de execução e por tomador de serviço (CONTRATANTE), são:
    - 8.3.11.1.1. Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pelo Conectividade Social;
    - 8.3.11.1.2. Guia de Recolhimento do FGTS – GRF, gerada e impressa pelo SEFIP, com autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
    - 8.3.11.1.3. Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP –RE;
    - 8.3.11.1.4. Caso, por ocasião da apresentação da nota fiscal, da fatura, do recibo ou do documento de cobrança equivalente não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento.
- 8.4. **A não apresentação dessas comprovações assegura à Contratante o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes.**

- 8.5. A Contratada Respondera integralmente por todos os ônus, decorrentes da legislação de trabalho e da Previdência Social, bem como pelas reclamações trabalhistas ajuizadas e por quaisquer autos de infração lavrados pela fiscalização do Ministério do Trabalho e Previdência Social.
- 8.6. As Notas Fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, a qual deverá tomar as providências cabíveis no período de 24 (vinte e quatro) horas.
- 8.7. A CONTRATADA se responsabilizará pela reemissão do boleto bancário, nos casos em que o prazo estipulado no item 8.6 não for cumprido.

#### **CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE**

- 9.1. O valor do contrato, quando for o caso, será reajustado pela variação apresentada pelo Índice de Preços ao Consumidor – IPC, apurado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, com observância à legislação vigente, a cada período de um ano após a apresentação da proposta, mediante requerimento da CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

- 10.1. Constituem obrigações da CONTRATADA:
- 10.1.1. Assinar o contrato, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após a comunicação por meio eletrônico do Departamento de Compras e Contratações.
- 10.1.2. Iniciar a execução do contrato em até 40 (quarenta) dias após a assinatura do Contrato.
- 10.1.3. Submeter à apreciação do CONTRATANTE para avaliação da eficiência e eficácia dos processos utilizados:
- 10.1.3.1. Apresentar Manual de Procedimentos, no ato da assinatura do Contrato, contendo todas as rotinas operacionais identificadas abaixo:
- a) Organograma da Empresa: Quadro de pessoal, qualificação, atribuição e jornada de trabalho;
  - b) Ralação dos funcionários com a cópia dos respectivos registros nas carteiras de trabalho.
  - c) Descrição de Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual, cópia do treinamento e cópia das fichas de entregas de EPI's aos colaboradores que prestarão serviços no Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns, sem ônus aos mesmos.
  - d) Descrição dos procedimentos da empresa em relação à saúde dos seus funcionários, juntamente com cópia dos seguintes documentos:
    - cópia da carteira de vacinação (conforme NR 32);
    - cópia do ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) de todos os colaboradores que prestarão serviços;
  - e) Conteúdo programático do programa de desenvolvimento de capacitação profissional;
- 10.1.4. Manter arquivo de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe Portaria nº. 3.214 de 08/06/78 e suas alterações.
- 10.1.5. Estabelecer Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, conforme preconiza a NR 9 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações.

- 10.1.6.** Manter registro de segurança e saúde ocupacional, conforme preconiza a NR 32 do Ministério do Trabalho e Emprego, que compõe a Portaria nº 3.214 de 08/06/78 e suas alterações, conforme abaixo:
- a) Cópia do PPRA vigente;
  - b) Cópia do PCMSO vigente;
  - c) Laudo Ergonômico;
  - d) Cópia da Ordem de Serviço e Segurança (NR1);
- 10.1.7.** Manter registro e aprovação nos órgãos competentes (meio ambiente, defesa civil, prefeitura, entre outros).
- 10.1.8.** Manter alvará sanitário/ licença de funcionamento, emitido(a) pelo órgão de vigilância sanitária estadual ou municipal competente, conforme exigido pela Lei Federal nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999 e Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977.
- 10.1.9.** Enviar a relação de produtos utilizados no processo de higienização bem como todas as fichas técnicas e FISPQ's.
- 10.1.10.** A CONTRATADA terá até 40 (quarenta) dias a contar da data da assinatura do contrato para assumir a prestação do serviço no Hospital Regional Piracicaba Dra. Zilda Arns.
- 10.1.11.** A CONTRATADA, além do fornecimento de nutrição e alimentação hospitalar, obriga-se a:
- 10.1.11.1.** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
  - 10.1.11.2.** Possuir capacidade técnica operativa e profissional;
  - 10.1.11.3.** Fornecer, por sua conta e responsabilidade exclusiva, toda mão de obra capacitada e necessária, máquinas e equipamentos, os produtos químicos e insumos para execução dos serviços ora contratados;
  - 10.1.11.4.** Manter seu pessoal uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPIs.
  - 10.1.11.5.** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos químicos, materiais, e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.
  - 10.1.11.6.** Identificar os equipamentos, ferramental e utensílios de sua propriedade, tais como: balança, carrinhos e outros, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.
  - 10.1.11.7.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.
  - 10.1.11.8.** Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho.
  - 10.1.11.9.** Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal.
  - 10.1.11.10.** Observar conduta adequada na utilização dos produtos químicos, materiais e equipamentos, objetivando correta higienização dos utensílios e das instalações objeto da prestação dos serviços.

- 10.1.11.11.** Adquirir todo o material de consumo que utilizará na execução dos serviços relativos aos serviços contratados.
- 10.1.11.12.** Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira estruturada, mantendo constante suporte para dar atendimento a eventuais necessidades.
- 10.1.11.13.** Nomear nutricionista responsável pelo serviço, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. A nutricionista terá a obrigação de se reportar, quando houver necessidade, ao preposto dos serviços do CONTRATANTE e tomar as providências pertinentes.
- 10.1.11.14.** A Contratada precisará manter um membro Designado de CIPA, que deverá participar das Reuniões Ordinárias da CIPA do Hospital Regional de Piracicaba Dra. Zilda Arns (conforme item 5.48 da NR 5), bem como a cópia do treinamento de CIPA para o membro designado.
- 10.1.11.15.** Fica de responsabilidade da CONTRATADA, a montagem e aplicação de escala de trabalho dos funcionários, assim como o envio da mesma a Administração do Hospital Regional Piracicaba, a qual poderá, se necessário alterá-la caso haja alguma melhoria a ser executada.
- 10.1.11.16.** Manter controle de frequência/pontualidade, de seus funcionários, sob contrato.
- 10.1.11.17.** Assegurar que toda a mão-de-obra que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, não deverá ser mantida ou retornar a quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.
- 10.1.11.18.** Atender de imediato as solicitações quanto às substituições da mão-de-obra desqualificada ou entendida como inadequada para a prestação dos serviços.
- 10.1.11.19.** Instruir a mão-de-obra quanto às necessidades de acatar as orientações do preposto da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da CONTRATANTE.
- 10.1.11.20.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.
- 10.1.11.21.** Manter em rigorosa pontualidade o pagamento de seus empregados e demais encargos decorrentes do contrato de trabalho, inclusive quanto às anotações das respectivas Carteiras de trabalho e Previdência Social.
- 10.1.11.22.** Apresentar à CONTRATANTE, mensalmente, comprovantes de pagamentos de salários, do seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas, previdenciárias relativas aos funcionários que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força deste contrato.
- 10.1.11.23.** Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.
- 10.1.11.24.** Comunicar ao preposto da CONTRATANTE que administra o Contrato, toda vez que ocorrer afastamento ou qualquer irregularidade, substituição ou inclusão de qualquer elemento da equipe que esteja prestando os serviços, no caso de substituição ou inclusão.
- 10.1.11.25.** A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente aos seus funcionários alocados na prestação de serviços objeto desta licitação, auxílio alimentação (cesta básica ou vale alimentação) no valor e forma definidos pela Convenção Coletiva da Categoria, e auxílio refeição em valor razoável e que atenda às regras do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho, e também Vale-Transporte, sem prejuízo do fornecimento de qualquer outro benefício previsto em convenção coletiva da categoria, no presente Contrato ou na legislação.
- 10.1.11.26.** Não transferir ou subcontratar, as obrigações descritas no presente serviço.

- 10.1.11.27.** Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, os serviços prestados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução.
- 10.1.11.28.** É obrigatório a participação de todos os funcionários da contratada na integração de segurança do trabalho, com data pré-estabelecida pelo SESMT da Fascamp, antes do início das atividades in loco.
- 10.1.11.29.** A Contratada deverá manter no quadro de funcionários, colaboradores treinados e habilitados em combate ao princípio de incêndio conforme NR23 subitem 23.1.1 e atendimento a Instrução Técnica N° 17 do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo.
- 10.1.11.30.** O empregado da Contratada deve estar capacitado para a execução das suas atividades no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias, à prevenção e controle de infecção e a segurança e saúde ocupacional. O treinamento do trabalhador deve conter noções fundamentais sobre a exposição aos agentes químicos, biológicos e físicos.
- 10.1.11.31.** Manter profissionais devidamente qualificados para que se possa viabilizar a construção de um mapa de risco e instaurar medidas eficazes de cunho preventivo, visando à proteção do trabalhador, visto a possibilidade de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais proporcionados nesse ambiente.
- 10.1.11.32.** Dispor de um responsável técnico com formação mínima de nível médio, capacitação em segurança e saúde ocupacional e que responda perante a vigilância sanitária pelas ações ali realizadas.
- 10.1.11.33.** Cumprir a Legislação vigente para controle de infecções hospitalares, visando assegurar a qualidade dos serviços prestados.
- 10.2.** São obrigações da CONTRATANTE:
- 10.2.1.** Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados.
- 10.2.2.** Facilitar por todos seus meios o exercício das funções da Contratada, dando-lhes acesso às suas instalações, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da Contratada e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 10.2.3.** Disponibilizar área para retirada, entrega e armazenamento de alimentos de acordo com a legislação aplicável vigente.
- 10.2.4.** Inspeccionar os materiais de consumo, os produtos químicos empregados.
- 10.2.5.** Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.
- 10.2.6.** Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste contrato e no prazo contratual.
- 10.2.7.** Prestar aos empregados da Contratada as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- 10.2.8.** Realizar a análise da água, com a seguinte frequência:
- 10.2.8.1.** Diária: Físico-Química, Organolépticas;
- 10.2.8.2.** Mensal: Físico-Química, Microbiológicos;
- 10.2.8.3.** Semestral: Completa.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO**

- 11.1.** Submeter-se à fiscalização permanente dos executores do contrato, designados pelo CONTRATANTE.

- 11.2. A fiscalização do CONTRATANTE terá livre acesso aos locais de execução do serviço.
- 11.3. O CONTRATANTE exercerá a fiscalização dos serviços contratados conforme Anexo XIV, de modo a assegurar o efetivo cumprimento da execução do escopo contratado, cabendo ainda:
  - 11.3.1. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliação periódica;
  - 11.3.2. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de funcionários da CONTRATADA que estiverem sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou de cuja permanência na área a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;
  - 11.3.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.
  - 11.3.4. Por descumprimento total ou parcial das obrigações contratadas e assumidas serão aplicadas à Contratada, as penalidades previstas no ato convocatório e na legislação pertinente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA HIPÓTESE DE RESCISÃO**

- 12.1. A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará a sua denúncia pela CONTRATANTE e/ou pela CONTRATADA, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial e sem prejuízo do disposto na cláusula 13.
- 12.2. Constituem motivo para a denúncia deste contrato:
  - 12.2.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
  - 12.2.2. O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
  - 12.2.3. A lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE e/ou a CONTRATADA a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço, nos prazos estipulados;
  - 12.2.4. O atraso injustificado no início do serviço;
  - 12.2.5. A paralisação do serviço pela CONTRATADA, sem justa causa e prévia comunicação à CONTRATANTE;
  - 12.2.6. O desatendimento das determinações regulares do preposto designado para fiscalizar a sua execução;
  - 12.2.7. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
  - 12.2.8. A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
  - 12.2.9. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da pessoa jurídica, que prejudique a execução do contrato;
  - 12.2.10. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- 12.3. A CONTRATANTE poderá, ainda, rescindir unilateralmente o contrato por motivo de conveniência administrativa, procedendo à notificação prévia à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias devendo realizar o pagamento dos serviços já realizados pela CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES**

- 13.1. Caso a CONTRATADA não mantenha a proposta, apresente-a sem seriedade, falhe ou fraude à execução do contrato, comporte-se de modo inidôneo, faça declaração falsa ou cometa fraude fiscal, bem como na

hipótese de recusa em receber ou assinar o instrumento contratual, sem justo motivo, ou deixar de comprovar as condições para assinatura de contrato ou instrumento equivalente, será punida com as seguintes penalidades:

I – Advertência;

II – Multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor total da sua proposta;

III – suspensão dos direitos de participar dos procedimentos para contratação e de contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de 02 (anos).

- 13.2.** Sem prejuízo da aplicação do disposto no art. 68 do Regulamento de Compras e Contratações, a EMPRESA DETENTORA DOS PREÇOS REGISTRADOS está sujeita às seguintes multas, em relação aos prazos fixados em instrumento contratual ou equivalente, cujo cálculo tomará por base o valor total da contratação/fornecimento:

I – atraso até 30 (trinta) dias: multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;

II – atraso superior a 30 (trinta) dias: multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia;

III – os atrasos superiores a 45 (quarenta e cinco) dias serão considerados como inexecução parcial ou total do objeto contratual, hipótese em que a multa prevista nesta cláusula será substituída pelo disposto no artigo 76 do Regulamento de Compras e Contratações, incisos III e IV.

- 13.3.** Pelo não cumprimento das cláusulas contratuais, a CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades, sem prejuízo do registro da ocorrência no cadastro de fornecedores da CONTRATANTE:

I – Advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade;

II – Multa equivalente a 2,5% (dois vírgula cinco por cento) sobre o valor da contratação, por cláusula contratual descumprida;

III – multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, pela inexecução parcial do contrato;

IV – Multa equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação, pela inexecução total do contrato;

V – Suspensão dos direitos de participar dos procedimentos para contratação e de contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de 02 (anos).

- 13.4.** A aplicação das penalidades capituladas acima, são independentes e cumulativas, sem prejuízo das perdas e danos.

- 13.5.** As importâncias relativas às multas serão descontadas de qualquer pagamento a que tiver direito a EMPRESA DETENTORA DOS PREÇOS REGISTRADOS junto à CONTRATANTE.

- 13.6.** A aplicação da penalidade será formalizada por despacho da Secretária Executiva da CONTRATANTE, assegurada defesa prévia, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação para tanto.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS E FISCAIS**

- 14.1.** Todos e quaisquer impostos, taxas e contribuições fiscais, inclusive os de natureza previdenciária, social e trabalhista, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza, decorrentes da celebração deste contrato, ou da execução, correrão única e exclusivamente por conta da CONTRATADA, desde que lhe digam respeito.



- 14.2. Obriga-se a CONTRATADA a manter-se inteiramente em dia com as contribuições previdenciárias, sociais e trabalhistas. Verificada, em qualquer tempo, a existência de débito proveniente do não recolhimento deles, por parte da CONTRATADA, fica a CONTRATANTE desde já autorizada a suspender os pagamentos devidos à CONTRATADA, até que fique constatada a plena e total regularização de sua situação.
- 14.3. A CONTRATADA responderá a todas as ações trabalhistas que possam ocorrer em consequência da execução dos serviços contratados, relativamente a seus funcionários, os quais não importam em vinculação laboral entre o CONTRATANTE e o empregado envolvido, que mantém relação empregatícia com a CONTRATADA, empregadora na forma do disposto no Art. 2º, da Consolidação das Leis do Trabalho.
- 14.4. Caso haja condenação do CONTRATANTE, inclusive como responsável solidário, a CONTRATADA reembolsar-lhe-á os valores pago sem decorrência da decisão judicial.
- 14.5. Na hipótese de qualquer ação trabalhista proposta contra o CONTRATANTE pelos empregados da CONTRATADA, esta deverá comparecer espontaneamente em juízo, reconhecendo sua verdadeira condição de empregadora e substituir o CONTRATANTE no processo até a sentença final, respondendo pelo ônus diretos e/ou indiretos de eventual condenação. Esta responsabilidade não cessa após o término ou rescisão deste contrato.
- 14.6. A CONTRATADA se obriga a registrar a Carteira de Trabalho e Previdência Social de todos os seus empregados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 15.1. É vedada a CONTRATADA subcontratar os serviços contratados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PRIVACIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS**

- 16.1. Considerando o disposto na Lei Geral de Proteção de Dados LGPD (Lei nº 13.709/2018), no âmbito do contrato firmado com a FASCAMP, CNPJ nº 17.893.567/0001-37, são obrigações da Contratada:
- 16.1.1. Cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados – Lei nº 13.709/2018 e demais normas de proteção de dados pessoais;
- 16.1.2. Assegurar o sigilo e a privacidade dos dados pessoais tratados;
- 16.1.3. Realizar tratamento de dados apenas nas hipóteses autorizadas pela LGPD;
- 16.1.4. Orientar e treinar as pessoas que tenham acesso a dados pessoais quanto ao adequado tratamento e confidencialidade destes dados;
- 16.1.5. Utilizar medidas de segurança técnicas e gerenciais adequadas e satisfatórias à proteção contra: acesso, destruição, compartilhamento, adulteração, divulgação (vazamento), perda ou extravio, não autorizados, acidentais, indevidos, fraudulentos e/ou ilícitos;
- 16.1.6. Colaborar com o cumprimento, monitoramento e controle de suas obrigações diante da legislação de proteção de dados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 17.1. A troca de informações e correspondências entre a **CONTRATADA** e a **CONTRATANTE**, bem como toda e qualquer instrução, deve ser por escrito.
- 17.2. A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões dos serviços contratados, que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial.

- 17.3. Fazem parte integrante e inseparável do presente Contrato, como aqui integral e expressamente estivesse reproduzida, a proposta e o Termo de Referência, independentemente de transcrição.
- 17.4. Ficam também fazendo parte deste Contrato, as Normas vigentes, Instruções, Ordens de Serviço e mediante Termo de Aditamento, quaisquer modificações que venham a ser necessárias durante a sua vigência.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO**

- 18.1. Elegem as partes contratadas o Foro da Comarca de Campinas, para dirimir todas e quaisquer questões oriundas deste contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 18.2. As partes reconhecem a forma de assinatura por meios eletrônicos e digitais como válida, autêntica, íntegra e eficaz, nos termos do disposto no § 2º do artigo 10, da MP nº 2.200-2/2001.
- 18.3. E, por estarem assim, justos e contratados, depois de lido e achado conforme, firmam o presente instrumento por meio físico, digital ou meio eletrônico, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas qualificadas para que produzam um só efeito.

Campinas, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

FUNDAÇÃO DA ÁREA DE SAÚDE DE  
CAMPINAS – FASCAMP  
CONTRATANTE

EMPRESA XXXXXX  
CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:  
Nº. CPF.:

Nome:  
Nº.CPF.:

**ANEXO XIV  
CHECK LIST DE FISCALIZAÇÃO**

ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELA COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DO HOSPITAL REGIONAL PIRACICABA

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

<b>AVALIAÇÃO</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
<b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>			
<b>1.1 ÁREA EXTERNA:</b>			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
<b>1.2 ACESSO:</b>			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
<b>1.3 ÁREA INTERNA:</b>			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
<b>1.4 PISO:</b>			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
<b>1.5 TETOS:</b>			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
<b>1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:</b>			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
<b>1.7 PORTAS:</b>			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			

1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:</b>			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
<b>1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:</b>			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta frequente dos resíduos orgânicos e recicláveis.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
<b>1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:</b>			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
<b>1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:</b>			

1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
<b>1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:</b>			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. preventiva.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidos por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
<b>1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:</b>			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
<b>1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b>			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3 Existência de registro da higienização.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada.			
<b>1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			

<b>1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5 Adequada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
<b>1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:</b>			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
<b>1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:</b>			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
<b>1.20 LAYOUT:</b>			
1.20.1 Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
<b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>			
<b>2.1 EQUIPAMENTOS:</b>			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			

2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
<b>2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)</b>			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
<b>2.3 UTENSÍLIOS:</b>			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
<b>2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:</b>			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2 Frequência de higienização adequada.			
2.4.3 Existência de registro da higienização.			
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9 Adequada higienização.			
<b>3. MANIPULADORES</b>			
<b>3.1 VESTUÁRIO:</b>			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			

<b>3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:</b>			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
<b>3.3 ESTADO DE SAÚDE:</b>			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
<b>3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:</b>			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.			
<b>3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:</b>			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
<b>3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:</b>			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
<b>4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO</b>			
<b>4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:</b>			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
<b>4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.</b>			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita adequada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			



<b>4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:</b>			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			
<b>4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:</b>			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado			
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
<b>4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:</b>			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
<b>4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:</b>			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
<b>5. DOCUMENTAÇÃO</b>			
<b>5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:</b>			

5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
<b>5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:</b>			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.1.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.2 Controle de potabilidade da água:</b>			
5.2.2.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:</b>			
5.2.3.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.3.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
<b>5.2.4 Manejo dos resíduos:</b>			
5.2.4.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.4.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.5.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.5.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.6.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.6.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.7.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.7.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.8.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.8.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
<b>C - CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			
<b>E - RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			
<b>F - RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			

ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELO SCIH DO HOSPITAL REGIONAL PIRACICABA

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

AVALIAÇÃO:	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO SE APLICA
Higienização do piso			
Higienização do mobiliário			
Higienização utensílios			
Higienização dos equipamentos			
Dispenser de Papel Toalha			
Dispenser de Sabonete Líquido			
Higienização das lixeiras			
Produtos químicos utilizados para higienização			
Descarte de restos de ingestão e gordura			

**CONSIDERAÇÕES FINAIS**

--

**RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO**

Local e data:

Nome e assinatura:

**RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO**

Local e data:

Nome e assinatura:

ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELA SEGURANÇA DO TRABALHO DO HOSPITAL REGIONAL PIRACICABA  
RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

<b>AVALIAÇÃO EDIFICAÇÃO:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Piso			
Parede			
Iluminação			
Bebedouros			
<b>AVALIAÇÃO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Identificação de voltagem nas tomadas			
Quadro de distribuição			
Instalação de equipamentos (aterramento, fiação, extensão etc...)			
Chave geral			
<b>AVALIAÇÃO PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIO:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Extintores de Incêndio			
Hidrantes/mangueiras			
Brigada de Incêndio			
Sinalização			
Botoeira alarme de incêndio			
Chuveiros automáticos			
Detectores de fumaça			
<b>AVALIAÇÃO EPI's:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Utilização de EPI's			
Preenchimento da ficha de entrega de EPI's			
Disponibilização de EPI's			
Armazenamento de EPI's			
Utilização de uniforme			
<b>AVALIAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Armazenamento			
Identificação			
FISPQ's			
Treinamento para manipulação			
<b>AVALIAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Proteção nas partes móveis			
Botoeiras de emergência			
Sistema coletor de exaustão			
Refrigeração			
Utilização de EPC's			
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			
<b>RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			
<b>RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>			
Local e data:			
Nome e assinatura:			

ITENS A SEREM INSPECIONADOS PELA ENGENHARIA DO HOSPITAL REGIONAL PIRACICABA

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_

<b>AVALIAÇÃO - ACABAMENTO:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Forro Contínuo			
Forro Removível			
Parede			
Azulejo			
Rejunte			
Piso			
Batente			
Rodapé			
Junta de dilatação			
<b>AVALIAÇÃO - HIDRÁULICA:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Chuveiro			
Ducha do Chuveiro			
Válvula de descarga			
Assento vaso sanitário			
Registro Geral			
Registro Chuveiro			
Registro Torneira			
Torneira			
Lavatório			
Flexível			
Sifão			
Ralo			
<b>AVALIAÇÃO - ELÉTRICA:</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Tomada 220V			
Quadro Elétrico			
Luminárias			
Interruptor			
Luminária Emergência			
<b>AVALIAÇÃO - PORTA/BANDEIRA</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Laminado melamínico			
Maçaneta			
Fechadura			
Dobradiça			
Espelho			
Fixador de piso			
<b>AVALIAÇÃO - ESQUADRIAS</b>	<b>CONFORME</b>	<b>NÃO CONFORME</b>	<b>NÃO SE APLICA</b>
Vidro e espaguete			
Perfil de acabamento			
Corrediça			
Tela de proteção			
Chumbador de fixação da tela			
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			

<b>RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b>
Local e data:
Nome e assinatura:
<b>RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>
Local e data:
Nome e assinatura: